

DRINKS.

Château de Nages JT Rouge 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407851
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Costières-de-Nîmes (Rhône)
Embouteilleur	Château de Nages, Chemin des Canaux, 30132 Caissargues, France
Marque	Château de Nages
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût puissant avec des tanins soyeux et des épices typiques de la Syrah. Des baies sombres, des notes terreuses et minérales, du cuir, du goudron, de la fumée, du poivre, de la réglisse, de l'anis, du bois de chêne, du chocolat, des cerises et des violettes se font remarquer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 95% de Syrah et 5% de Mourvèdre
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau

Description

Les vins JT du domaine viticole familial Château de Nages sont un hommage au fondateur du domaine, Joseph Torres, qui l'a acquis à l'âge de 68 ans pendant la Seconde Guerre mondiale. Plus tard, il l'a laissé à son gendre Alfred Gassier, qui vivait encore en Algérie. Jean, le fils aîné d'Alfred, est finalement rentré en France et a commencé à restaurer la propriété délabrée. Plus tard, Roger, le frère de Jean, a repris la responsabilité du domaine et a tout préparé pour le laisser dans un état impeccable à la quatrième génération. Le domaine est situé au cœur d'une zone Natura 2000 à l'extrême sud de la vallée du Rhône, non loin de l'endroit où le fleuve se jette dans la Méditerranée. Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, c'est pourquoi le JT Rouge est également certifié biologique. Pour le vin rouge, l'équipe fermente le moût obtenu à partir des raisins cueillis à la main en utilisant des souches de levures naturelles, le trempage des peaux de raisin prenant environ trois semaines. La sulfuration n'est pas utilisée. Le vin mûrit ensuite pendant douze mois dans des cuves en ciment (50%) et en fûts de chêne français (50%). Le vin n'est pas filtré avant l'embouteillage, c'est pourquoi un sédiment se forme dans la bouteille. Le Château de Nages JT Rouge se marie bien avec les viandes grillées, le coq au vin, le steak au poivre, le poisson assaisonné, le fromage, le gratin de légumes ou les lasagnes. Si vous ne voulez pas ouvrir la bouteille tout de suite, vous pouvez la conserver en cave jusqu'en 2028.