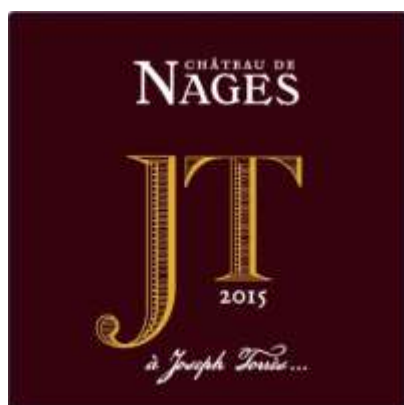


## CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT – ROUGE – 2015



*Honorant notre aïeul visionnaire, cette cuvée inspirée des crus septentrionaux, rassemble les meilleures parcelles de Syrah relevées par une pointe de Mourvèdre.*

*Le millésime 2015 a eu une climatologie favorable, puis il a fallu jouer avec les orages durant la récolte. Les nuits plutôt chaudes du mois d'août ont permis de belles maturités phénoliques mais des couleurs un peu soutenues. Les vins sont amples, au fruité mûr et un équilibre très hédoniste.*

**Terroir :** « Grès », galets roulés alluvions du Rhône sur un sous-sol d'argile rouge riche en fer – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

**Cépages :** 95% Syrah & 5% Mourvèdre

### Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons, et ajustement de la charge
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec  $\frac{2}{3}$  de grappes entières et  $\frac{1}{3}$  de baies entières sans ajout de SO<sub>2</sub>
- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours
- fermentation par levures indigènes et régulée à 24°C avec délestages et remontage
- élevage en barriques de chêne français sur  $\frac{1}{3}$  du volume et en cuve béton pour le reste pendant 12 mois
- assemblage & embouteillage sans filtration (dépôt probable en bouteille)

### Dégustation :

- Robe : grenat profond presque noir.
- Nez : bouquet complexe de baies noires aux accents de violette, de poivre et de notes fumées.
- Bouche : beau volume en attaque avec des tannins soyeux. La finale s'étire sur les épices, des notes minérales et une vivacité persistante.

**Garde :** peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 10 à 12 ans

### Distinctions

94 – Jeb Dunnuck

91 – Robert Parker's Wine Advocate



**Accord Mets/Vin :** carafé une heure avant de le servir entre 16 et 18°C

fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	sauces
laguiole	agneau	morilles	cumin	mijoté	aux 4 épices
picodon	bœuf	céleri rave	badiane	rôti	vin
salers	gibier	fenouil	romarin	braisé	tomate