

CHÂTEAU DE NAGES - VIEILLES VIGNES – ROUGE – 2017



Ce terroir magique donne des vins naturellement exubérants. Notre famille le travaille de façon à favoriser la fraîcheur et l'équilibre. Sa signature Rhodanienne rappelle les plus beaux crus du sud de notre belle vallée.

Je pensais que 2016 était pour moi le meilleur millésime de ma carrière, je ne sais pas si 2017 ne va pas être encore meilleur, malgré une toute petite récolte : couleur intense, fruit frais explosif, cœur de bouche ample et dense, tanins fins et serrés et le tout avec une patte résolument hédoniste.

Terroir : « Grès », galets roulés du Rhône sur argile rouge riche en fer – AOC Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépages : 70% Grenache, 20% Mourvèdre & 10% Syrah

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
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec $\frac{1}{3}$ de grappes entières et $\frac{2}{3}$ de baies entières sans ajout de SO₂
- fermentation en levure indigène régulée à 24°C avec délestages et remontage
- élevage en barriques de chêne français sur $\frac{1}{4}$ du volume et en cuve béton pour le reste pendant 12 mois

Dégustation :

- Robe : grenat brillant
- Nez : rencontre des arômes de fruits mûrs (framboise, cerise), poivre, épices d'orient, et notes de garrigue.
- Bouche : voluptueuse en attaque avec un grain de tanin très élégant et une longue finale minérale aux accents d'épices et de réglisse.

Distinctions:

91 pts – Jeb Dunnuck

91 pts – Robert Parker's Wine Advocate

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 à 8 ans.

Accord Mets/Vin : Servir à 16°C. Ne pas hésiter à passer 2H en carafe.

fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
St. Nectaire	agneau	cèpes	thym	mijoté	aux fruits	chocolat
banon	bœuf	potiron	noisette	rôti	vin rouge	
rocamadour	gibier	pois verts	romarin	grillé	tomate	



CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30