

# CHÂTEAU DE NAGES - HERITAGE – ROUGE – 2019



*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.*

*La signature de 2019 est un mariage de richesse et finesse, avec beaucoup de tanins très fins qui donnent des milieux de bouche pleins et soyeux et sans accroche tannique sur les finales. Le fruit est mur sans être confituré et l'équilibre est frais et sans lourdeur.*

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

**Cépages :** 70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah & 5% Carignan

## 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 1/3 de grappes entières et 2/3 de baies entières sans ajout de SO<sub>2</sub>
- fermentation en levure indigène régulée à 24°C avec délestages et remontage
- élevage en barriques de chêne français sur 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 :

Argent - Challenge Millésime Bio 2021  
(90-92 pts) – Jeb Dunnuck

**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	