

CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – BLANC – 2023



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.

Après un hiver sec et frais, suivi d'un débourrement aux dates habituelles, le printemps chaud et pluvieux a favorisé le développement de la vigne. Un été ensoleillé a permis une maturation optimale des raisins, tandis que l'absence de stress hydrique notable et les brises marines rafraîchissantes ont préservé leur acidité. Le millésime 2023 se distingue ainsi par sa maturité et sa fraîcheur remarquables.

Terroir : « Grès », galets roulés sur un sous-sol d'argile rouge riche en fer - AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio & Agriculture Régénérative

Cépage : 60% Grenache blanc, 25% Clairette, 10% Roussanne & 5% Viognier

Vinification :

- o agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- o à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grappillons
- o vendange manuelle avec tri en début de maturité
- o stabulation sur bourbes avant fermentation pendant 5 jours avec batonnage, puis débourage
- o fermentation en levure indigène sans ajout de SO₂: en vieilles barriques pour le Viognier, en cuve béton pour le Grenache et la Clairette
- o élevage sur lies totales pendant 8 mois, 50% barrique, 50% cuve béton

Dégustation :

- o Robe : jaune brillant aux reflets verts
- o Nez : notes de fruits jaunes mûrs, de fleurs (acacia, rose, verveine) et de vanille
- o Bouche : soyeuse en attaque, charnue et pleine de fruits. Finale longue, dynamique avec une touche de salinité

Garde : s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans

Accolades :

Gold – Challenge Millésime Bio

93 pts – Bettane & Desseauve

92 pts – Jeb Dunnuck

Accord Mets/Vin : Servir à 10 - 12°C.

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauc	desserts
chèvre	volaille	calamars	poireau	estragon	poché	crème	abricots
laguiole	ris de veau	lotte	asperges	gingembre	marinière	béarnaise	poires
	porc	turbot	avocat	thym	grillé	mangue	



CHÂTEAU DE
NAGES

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

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