

CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – ROSÉ – 2023



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

La majorité des cépages blancs et rosés ont été récoltés dans des conditions chaudes. Les raisins ont néanmoins montré un équilibre surprenant compte tenu des défis initiaux, avec des niveaux d'alcool modérés entre 12 et 13,5%. Notre capacité à refroidir les raisins avant leur rentrée en cave a été une fois de plus salutaire.

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

Cépages : 65% Mourvèdre, 18% Grenache & 17% Syrah

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grappillons et léger effeuillage
- vendange manuelle avec tri en début de maturité
- pressurage direct à l'abri de l'air
- élevage sur bourbe avant fermentation pendant 5 jours avec batonnage, puis débouillage au clair
- fermentation entre 16°C et 18°C pendant 21 jours
- élevage sur lies pendant 3 mois, puis assemblage et mise en bouteille

Dégustation :

- Robe : peau de pêche
- Nez : ample, vif, avec des arômes de fruits rouges frais (fraise, grenadine, groseille), et de subtiles notes d'épices et de fleurs
- Bouche : équilibrée et pleine de chair avec des notes de fruits rouges et une finale rafraîchissante empreinte de minéralité

Garde : s'apprécie dès maintenant.

Il développera également une complexité plus vineuse avec le temps.

Accord Mets/Vin : Servir à 10 - 12°C.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés
picodon	agneau	daurade	tomates	safran	poêlé	aigre douce
crottin	veau	crevettes	tian	curcuma	au four	marengo
rocamadour		moules	poivrons	paprika	wok	aux herbes