

CHÂTEAU DE NAGES - HERITAGE – ROUGE – 2022



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.

Toujours sous marcs, les rouges de cette année arborent de belles couleurs sombres et intenses, des fruits très frais avec beaucoup de finesse. La maîtrise de l'assemblage et de l'élevage sera déterminante pour exprimer la quintessence d'un millésime qui sera je crois très apprécié par son côté accessible, son alcool plus modéré, et sa belle fraîcheur.

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

Cépages : 60% Grenache, 25% Mourvèdre & 15% Syrah

Vinification :

- o agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- o à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons
- o vendange manuelle avec tri
- o encuvage avec 1/3 de grappes entières et 2/3 de baies entières sans ajout de SO₂
- o fermentation en levure indigène régulée à 24°C avec délestages et remontage
- o élevage en barriques de chêne français sur 1/4 du volume et en cuve béton pour le reste pendant 12 mois

Dégustation :

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

Distinctions :

93 pts – Bettane & Desseauve

91 pts – Wine Enthusiast

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