

Liberty NAGES – Blanc 2024 – Chardonnay-Picpoul



A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre et en Vin de France pour une plus grande liberté.

Voici un vin original et croquant, pour accompagner un repas depuis l'apéritif jusqu'au dessert. Le mariage de la fraîcheur à la pétulance donne un vin charmeur par excellence !

Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France – Certifié Bio & Agriculture Régénérative

Cépages : Chardonnay, Piquepoul

Travail du vignoble & de cave :

- o Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- o Récolte avec éraflage et foulage
- o Macération pelliculaire à basse température sans ajout de SO₂ pendant 12 heures
- o Pressurage à l'abri de l'air
- o Ecoulage gravitaire puis fermentation en levures indigènes
- o Elevage sur lies fines avec batonnage pendant 8 semaines

Dégustation :

- o Robe : Jaune aux reflets verts
- o Nez : Nuances de citron, fruit de la passion et fleurs se mêlent
- o Bouche : Minéral et cristallin, d'une belle fraîcheur

Distinction :

Best Buy – Wine Enthusiast

Médaille d'or – International Organic Awards

Médaille d'or – Concours Anivin de France

Médaille d'argent, mention Bio – Concours Prix Plaisir Bettane & Desseauve

Garde : S'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans.



Accord Mets/Vin: Servir entre 10 et 12°C.

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brousse	porc	huîtres	céleri	ciboulette	sauté	fine herbes	salade de
brebis	poulet	cabillaud	carottes	coriandre	grillé	agrumes	fruit
chèvre	dinde	seiche	asperges	estragon	sushi	beurre	mangue
sec						blanc	melon

CHÂTEAU DE
NAGES

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

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