

NAGES – EXTRA BRUT– ZERO DOSAGE



Sur les pentes exposées nord et puisant dans un sol de gros galets roulés, le grenache blanc s'exprime avec beaucoup de finesse, de l'amplitude et d'une belle acidité. Nous avons eu la folle idée d'en vinifier une petite partie en effervescent que nous avons embouteillé avec zéro dosage. Sa pureté et son élégance vous surprendront.

Terroir : « Grès », galets roulés du Rhône sur argile rouge riche en fer - Vin de France - Certifié Agriculture Régénérative

Cépage : 100% Grenache Blanc

Vinification :

- o vendange manuelle avec tri
- o pressurage direct en absence d'oxygène pour préserver l'acidité & les arômes
- o fermentation en levure indigène
- o élevage sur lies avec batonnage pendant 6 mois
- o prise de mousse en cave maintenue à 15°C.
- o Embouteillage avec zéro dosage

Dégustation :

- o Robe : Jaune avec des reflets vert-dorés
- o Nez : Des arômes de poires, fruit de la passion et fleurs blanches.
- o Bouche : Très équilibrée et frais, avec une finale désaltérante.

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans

Distinctions :

Argent – Challenge Millésime Bio 2022 & 2023
90 pts - Jeb Dunnuck

Accord Mets/Vin : servir à 10 – 12°C



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brie	foie gras	crevettes	citron	gingembre	cru	crème	tarte aux
comté	veau	huîtres	asperges	thym	poêlé	champignon	fruits
mascarpone	chapon	St Jacques	truffe	basilic	au four	beurre	sablés
							macarons

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com
Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30