

# CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – ROSÉ – 2021



*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.*

*En 2021, le gel a amputé une partie de la récolte. Les rendements exceptionnellement faibles et la plus importante proportion de Mourvèdre ont taillé ce rosé pour la table. D'un bel éclat avec une structure soulignant la fraîcheur ce rosé séduira les amateurs de vin.*

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

**Cépages :** 75% Grenache & 25% Mourvèdre

## 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 débourage 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