

CHÂTEAU DE NAGES – VOX – ROUGE – 2017



En 2014, un institut d'archéologie a révélé les vestiges d'un vignoble Gallo-Romain juste en dessous de notre meilleure parcelle de vignes. Là, nous regardant droit dans les yeux, se trouvait un héritage de 2 000 ans sur lequel nous construisons notre avenir. Notre famille n'a pas pu résister à laisser ces vignes exprimer leur terroir patrimonial. Cette bouteille est leur voix. A travers elle, les ancêtres romains murmurent.

Je pensais que 2016 était pour moi le meilleur millésime de ma carrière, je ne sais pas si 2017 ne va pas être encore

meilleur, malgré une toute petite récolte : couleur intense, fruit frais explosif, coeur de bouche ample et dense, tanins fins et serrés et le tout avec une patte résolument hédoniste.

Terroir : « Grès », galets roulés alluvions du Rhône sur un sous-sol d'argile rouge riche en fer
AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépages : 60% Grenache, 20% Syrah & 20% Mourvèdre

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons (grappes de raisin de 2^{de} génération)
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec ½ de grappes entières et ½ de baies entières sans ajout de SO₂
- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours
- fermentation par levures indigènes et régulée à 24°C et macération à chaud (28°) pendant 20 jours pour arrondir les tanins
- élevage en barriques de chêne français (500L) pendant 18 mois
- assemblage & embouteillage sans filtration (dépôt probable en bouteille)

Dégustation :

- **Robe :** grenat profond avec des reflets violets
- **Nez :** bouquet complexe de petits fruits noirs avec des accents d'épices et de garrigue
- **Bouche :** riche mais dynamique avec des tanins veloutés. La finale est longue et persiste avec des notes d'épices douces et minérales.

Distinctions :

(93-95) pts – *Jeb Dunnuck*

Garde : peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 15 à 20 ans.

Accords Mets/Vin : Carafer une heure avant de servir entre 16 et 18°.



Fromages	Viandes	Potager	Herbes	Cuisson	Sauces
Munster alsacien	agneau	cèpes	paprika	grillé	champignon
cheddar	boeuf	poivron rouge	anis étoilé	rôti	vin rouge
Pont l'Evêque	gibier	fenouil	romarin	braisé	oignon