

CHÂTEAU DE NAGES – VIEILLES VIGNES – BLANC – 2018



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.

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

Cépage : 60% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15% Roussanne & 5% Viognier

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grappillons
- vendange manuelle avec tri en début de maturité
- stabulation sur bourbes avant fermentation pendant 5 jours avec batonnage, puis débourage
- fermentation chargée en levure indigène : en vieilles barriques pour la Roussanne et le Bourboulenc, en cuve béton pour le Grenache et la Clairette
- élevage sur lies totales pendant 8 mois, 50% barrique, 50% cuve béton

Dégustation :

- **Robe :** jaune brillant aux reflets verts
- **Nez :** notes de fruits jaunes mûrs, de fleurs (acacia, rose, verveine) et de vanille
- **Bouche :** soyeuse en attaque, charnue et pleine de fruits. Finale longue, dynamique avec une touche de salinité

Garde : s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans

Distinctions:

90 – Jeb Dunnuck



Accord Mets/Vin : Servir à 10 - 12°C.

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
chèvre	volaille	calamars	poireau	estragon	poché	crème	abricots
laguiole	ris de veau	lotte	asperges	gingembre	marinière	béarnaise	poires
	porc	turbot	avocat	thym	grillé	mangue	