

CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT – BLANC – 2018



Honorant notre aïeul visionnaire, cette cuvée inspirée des crus septentrionaux, rassemble nos meilleures parcelles de Roussanne et de Viognier

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

Cépage : 70 % Roussanne, 15% Viognier & 15% Grenache Blanc

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 ajustement de la charge
- vendange manuelle avec tri en début de maturité sans ajout de gaz
- fermentation par levures indigènes en barriques de 500L et élevage sur lies totales pendant 8 mois
- assemblage, collage, filtration et mise en bouteille en juin

Dégustation :

- Robe : jaune d'or avec des reflets verts.
- Nez : arômes de tilleul, d'anis, d'abricot et d'amande grillée.
- Bouche : ample, elle développe des arômes de fruits confits et de fleurs séchées. Finale très longue sur le fruit, relevée par des notes fraîches finement boisées

Garde : s'apprécie dès maintenant ou l'oublier et le ressortir au bout de 8 ans.

Distinctions:

89-91 pts – Robert Parker's Wine Advocate

92-94 pts – Jeb Dunnuck

Accord Mets/Vin : servir entre 10 et 12°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
cantal	volaille	saumon	poireau	safran	poché	beurre blanc	frangipane
comté	veau	sandre	fenouil	gingembre	rôti	thermidor	
Mont d'or	lapin	lotte	carottes	curry	grillé	aïoli	

