

CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – ROSÉ – 2020



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 2020, les blancs et rosés sont tendus, particulièrement les Grenaches. Les Roussannes et Viogniers sont très digestes et n'ont pas l'opulence débordante habituelle. Beaucoup de classe et d'équilibre ! Ce sera un millésime axé sur la fraîcheur avec des accents presque bourguignons.

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

Cépages : Grenache & 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