

ButiNAGES - ROUGE - 2019



ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, c'est un vrai vin de plaisir.

Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Élégant et frais, il accompagne la cuisine méditerranéenne, les viandes grillées et le poulet rôti.

Terroir : « Grès », galets roulés et argile rouge – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépages : 50% Syrah, 30% Grenache & 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, puis ajustement de la charge
- récolte à maturité et vinification en mono-cépage.
- éraflage sans foulage pour ne garder que les baies entières, suivi d'un tri
- extraction douce et macération statique pendant 2 semaines
- assemblage puis élevage sur lies en cuve pendant 6 mois

Dégustation :

- *Robe* : grenat brillant, soutenue
- *Nez* : séduisants arômes de fruits (cassis et framboise), de violette et d'épices douces accompagnés de notes toastées
- *Bouche* : gourmand et soyeux en bouche, il s'ouvre sur un fruit croquant accompagné d'arômes poivrés, suivis d'une finale douce et désaltérante

Distinctions :

89-91 pts – *Jeb Dunnuck*

Garde : il peut s'apprécier dès maintenant et les 5 ans qui suivent

Accord Mets/Vin : servir entre 16 et 18°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
reblochon	veau	thon	blettes	girofle	séchée	tomates	chocolat
Pont l'Évêque	saucisse	anchois	épinards	romarin	sautée	figue	châtaignes
	lapin		pois	basilic	grillée	poivre	

