

# 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 :** 85% Grenache & 15% 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