

## CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT – BLANC – 2019



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

*J'avoue que nous craignons le pire... mais malgré une année climatique particulière, nous nous en sortons bien avec une récolte un peu plus petite qu'en 2018 mais de très belle qualité, preuve de la résilience de la vigne et de l'adéquation de notre terroir pour elle.*

**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, 20% Viognier & 10% Grenache Blanc

### Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol et l'agriculture régénératrice
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grappillons et ajustement de la charge
- vendange manuelle avec tri en début de maturité
- fermentation par levures indigènes sans ajout de SO<sub>2</sub> 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:

93 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	

