

# CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – ROSÉ – 2022



*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.*

*Nous avons vendangés fin août les rosés de Syrahs et des premiers Grenaches. Il a été fondamental de vendanger la nuit et de disposer d'une grosse capacité de froid car les nuits étant chaudes, les raisins libéraient la couleur rapidement. Comme pour les blancs nous avons constaté des degrés potentiels modérés et des acidités équilibrées et avons choisi de limiter les stabulations sur bourbes ou lies\*, pour garder des bouches légères et fraîches.*

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

**Cépages :** 75% Grenache & 25% 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 débourageage 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

CHÂTEAU DE  
**NAGES**

email: [info@chateaudenages.com](mailto:info@chateaudenages.com) - [www.chateaudenages.com](http://www.chateaudenages.com)

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30