

CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – ROSÉ – 2025



Ce terroir magique donne des vins naturellement exubérants. Notre famille le travail de façon à favoriser la fraîcheur et l'équilibre. Sa signature Rhodanienne rappelle les plus beaux crus du sud de notre belle vallée.

Un hiver pluvieux a reconstitué les réserves hydriques des sols, suivi de deux vagues de chaleur estivales et d'un mois de septembre idéal, marqué par des nuits fraîches et quelques pluies bienvenues. Ces conditions ont permis une maturation régulière et des vendanges sereines de la mi-août à la fin septembre. Malgré la chaleur estivale, les vins blancs et rosés se distinguent par une aromatique éclatante, une belle fraîcheur et des degrés d'alcool modérés.

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

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 débouillage 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 - www.chateaudenages.com

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