

CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT – BLANC – 2022



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

Nous avons débuté la récolte des blancs la deuxième semaine d'août, ce qui en fait la plus précoce de notre histoire. Au vu des conditions climatiques, nous avons été agréablement surpris par des richesses en sucre modérées et des teneurs acides équilibrées. Grâce à notre microclimat maritime favorable, les raisins ont gardé un fruit très frais que nous avons choisi de préserver par des fermentations en levures indigènes, sans ajout de sulfites. Nous avons aussi choisi de limiter les élevages sur bourbes et faire des mises au propre rapides après fermentation pour garder des bouches fraîches et aériennes.*

Terroir : « Grès », galets roulés alluvions du Rhône sur un sous-sol d'argile rouge riche en fer – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépage : 60 % Roussanne, 20% Grenache Blanc & 20% Viognier

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 SO₂ 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 : peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 8 à 10 ans

Distinctions : 94 pts – Jeb Dunnock 2023

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	