

CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT – BLANC – 2024



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

Une fin d'hivers humide a pleinement rechargé les sols et le printemps chaud et pluvieux a favorisé le développement de la vigne. L'arrivée d'un été tardif aux nuits fraîches, l'absence de stress hydrique notable, et les brises marines rafraîchissantes ont permis une maturation lente des raisins et préservé leur acidité. Le millésime 2024 se distingue ainsi par son superbe équilibre et sa maturité fraîche.

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

Cépage : 80 % Roussanne, 10% Clairette, 10% Viognier

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol et l'agriculture régénératrice
- avant 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 chêne français de 500L
- 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 : 95 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	aioli	

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

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