

CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT– ROUGE – 2020



Honorant notre aïeul visionnaire, cette cuvée inspirée des crus septentrionaux, rassemble les meilleures parcelles de Syrah relevées par une pointe de Mourvèdre.

En 2020, les rouges sont très colorés, avec une aromatique fraîche, relevée parfois d'un trait des épices et une belle profondeur. La bouche est plus sur l'élégance que sur la puissance et le grain de tanins sera très fin.

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

Cépages : 85% Syrah, 10% Grenache & 5% Mourvèdre

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons, et ajustement de la charge
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec $\frac{2}{3}$ de grappes entières et $\frac{1}{3}$ de baies entières sans ajout de SO₂
- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours
- fermentation par levures indigènes et régulée à 24°C avec délestages et remontage
- élevage en barriques de chêne français sur $\frac{1}{3}$ du volume et en cuve béton pour le reste pendant 12 mois
- assemblage & embouteillage sans filtration (dépôt probable en bouteille)

Dégustation :

- Robe : grenat profond presque noir.
- Nez : bouquet complexe de baies noires aux accents de violette, de poivre et de notes fumées.
- Bouche : beau volume en attaque avec des tannins soyeux. La finale s'étire sur les épices, des notes minérales et une vivacité persistante.

Garde : peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 10 à 12 ans

Distinctions

92-94 pts – Jeb Dunnuck

Accord Mets/Vin : carafé une heure avant de le servir entre 16 et 18°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	sauces
laguiole	agneau	morilles	cumin	mijoté	aux 4 épices
picodon	bœuf	céleri rave	badiane	rôti	vin
salers	gibier	fenouil	romarin	braisé	tomate