

## NAGES – EXTRA BRUT– ZERO DOSAGE



*Sur les pentes exposées nord et puisant dans un sol de gros galets roulés, le grenache blanc s'exprime avec beaucoup de finesse, de l'amplitude et d'une belle acidité. Nous avons eu la folle idée d'en vinifier une petite partie en effervescent que nous avons embouteillé avec zéro dosage. Sa pureté et son élégance vous surprendront.*

**Terroir :** « Grès », galets roulés du Rhône sur argile rouge riche en fer - Vin de France - Certifié Bio

**Cépage :** 100% Grenache Blanc

### Vinification :

- agriculture biologique certifiée
- vendange manuelle avec tri
- pressurage direct en absence d'oxygène pour préserver l'acidité & les arômes
- fermentation en levure indigène
- élevage sur lies avec batonnage pendant 6 mois
- prise de mousse en cave maintenue à 15°C.
- Embouteillage avec zéro dosage

### Dégustation :

- Robe : Jaune avec des reflets vert-dorés
- Nez : Des arômes de poires, fruit de la passion et fleurs blanches.
- Bouche : Très équilibrée et frais, avec une finale désaltérante.

**Garde :** à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans



**Accord Mets/Vin :** servir à 10 - 12°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brie	foie	crevettes	citron	gingembre	cru	crème	tarte aux
comté	gras	huîtres	asperges	thym	poêlé	champignon	fruits
mascarpone	veau	St	truffe	basilic	au four	beurre	sablés
	chapon	Jacques					macarons

## ButiNAGES - BLANC - 2021



*ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, c'est un vrai vin de plaisir.*

*Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Il est parfaitement rafraichissant sur des poissons grillés, ou fruits de mer.*

**Terroir :** " Grès ", galets roulés et argile rouge – AOP Costières de Nîmes - Certifié Bio

**Cépages :** 70% Grenache Blanc & 30% Roussanne

### Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- effeuillage côté Est pour favoriser la santé des grappes
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grappillons, puis ajustement de la charge
- récolte en début de maturité pour préserver l'acidité
- levurage et fermentation entre 14 et 16°C pendant 21 jours
- élevage sur lies fines en cuve ciment avec batonnage pendant 3 mois

### Dégustation :

- Robe : jaune pâle brillant aux reflets verts
- Nez : très expressif, arômes de fleurs blanches et de fruits à noyaux –pêche, abricot
- Bouche : vif en bouche avec des arômes frais très présents, une belle longueur et une finale sur des notes minérales

**Garde :** s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans

**Accord Mets/Vin:** servir à 10 - 12°C. Parfaitement rafraichissant pour l'apéritif.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces	desserts
chèvre frais brebis	veau poulet	sole truite sushi	épinards tomates asperges	curry romarin cannelle	sautée grillée rôtie	meunière crème citron	amandes ananas pêches

## ButiNAGES - ROSE - 2022



*ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, voici un vrai vin de plaisir.*

*Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Il accompagnera à merveille les pâtes, salades, poissons grillés et la charcuterie.*

**Terroir :** « Grès », galets roulés et argile rouge – Certifié Bio

**Cépages :** 80% Grenache Noir & 20% Syrah

### Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- effeuillage côté est pour favoriser la santé des grappes
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons
- récolte à maturité avec tri pour éliminer les parties végétales
- écoulage gravitaire direct pour minimiser l'extraction
- refroidissement des jus à 12°C et stabulation sur bourbes pendant 6 jours
- débourage et fermentation entre 14 et 16°C pendant 21 jours

### Dégustation :

- Robe : couleur pétale de rose présentant des reflets bleutés
- Nez : arômes de fruits rouges frais (grenadine & framboise), notes subtiles d'épices et de fleurs
- Bouche : veloutée et fraîche, elle développe de beaux arômes fruités et une finale remarquable de fraîcheur et de légèreté

**Garde :** s'apprécie dès maintenant

**Accord Mets/Vin:** Servir à 12°C sur entrées variées et la cuisine exotique.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
à pâte ferme	poulet	gambas	avocat	verveine	pizza	pistou	clafoutis
chèvre	dinde	calamars	tomates	romarin	pâtes	orange	litchi
	porc	moules	fraises	curcuma	barbecue	sichuan	mangue

## ButiNAGES - ROUGE - 2021



*ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, c'est un vrai vin de plaisir.*

*Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Élégant et frais, il accompagne la cuisine méditerranéenne, les viandes grillées et le poulet rôti.*

**Terroir :** « Grès », galets roulés et argile rouge – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

**Cépages :** 50% Syrah, 30% Grenache & 20% 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, puis ajustement de la charge
- récolte à maturité et vinification en mono-cépage.
- éraflage sans foulage pour ne garder que les baies entières, suivi d'un tri
- extraction douce et macération statique pendant 2 semaines
- assemblage puis élevage sur lies en cuve pendant 6 mois

### Dégustation :

- Robe : grenat brillant, soutenue
- Nez : séduisants arômes de fruits (cassis et framboise), de violette et d'épices douces accompagnés de notes toastées
- Bouche : gourmand et soyeux en bouche, il s'ouvre sur un fruit croquant accompagné d'arômes poivrés, suivis d'une finale douce et désaltérante

**Garde :** il peut s'apprécier dès maintenant et les 5 ans qui suivent

**Accord Mets/Vin :** servir entre 16 et 18°C



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces	desserts
reblochon	veau	thon	blettes	girofle	séchée	tomates	chocolat
Pont l'Évêque	saucisse	anchois	épinards	romarin	sautée	figue	châtaignes
	lapin		pois	basilic	grillée	poivre	

## CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT – BLANC – 2020



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

*En 2020, les blancs sont tendus, particulièrement les Grenaches. Les Roussannes et Viogniers sont très digestes et n'ont pas l'opulence débordante qu'ils ont habituellement très tôt. Beaucoup de classe et d'équilibre ! C'est un millésime axé sur la fraîcheur avec des accents presque bourguignons.*

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

**Cépage :** 70 % Roussanne, 20% Viognier & 10% Grenache Blanc

### 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 SO<sub>2</sub> 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 :

Argent – Challenge Millésime Bio 2022

94 pts – Jeb Dunnuck 2022



**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	



# 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 SO<sub>2</sub>
- 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	saucés
laguiole	agneau	morilles	cumin	mijoté	aux 4 épices
picodon	bœuf	céleri rave	badiane	rôti	vin
salers	gibier	fenouil	romarin	braisé	tomate

# CHÂTEAU DE NAGES – HERITAGE – BLANC – 2021



*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 débuté la récolte des blancs la dernière semaine d'août, constatant de très petits rendements mais avec de très beaux équilibres, et notamment des acidités largement supérieures à la moyenne. Nous choisissons cette année de laisser faire la fermentation malolactique sur quelques futs de blancs, et je suis persuadé que 2021 sera une grande année à blanc.*

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

**Cépage :** 65% Grenache blanc, 25% Clairette & 10% Viognier

## Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grappillons
- vendange manuelle avec tri en début de maturité
- stabulation sur bourbes avant fermentation pendant 5 jours avec batonnage, puis débourage
- fermentation chargée en levure indigène : en vieilles barriques pour la Roussanne et le Viognier, en cuve béton pour le Grenache et la Clairette
- élevage sur lies totales pendant 8 mois, 50% barrique, 50% cuve béton

## Dégustation :

- Robe : jaune brillant aux reflets verts
- Nez : notes de fruits jaunes mûrs, de fleurs (acacia, rose, verveine) et de vanille
- Bouche : soyeuse en attaque, charnue et pleine de fruits. Finale longue, dynamique avec une touche de salinité

**Garde :** s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans

**Accord Mets/Vin :** Servir à 10 - 12°C.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
chèvre	volaille	calamars	poireau	estragon	poché	crème	abricots
laguiole	ris de veau	lotte	asperges	gingembre	marinière	béarnaise	poires
	porc	turbot	avocat	thym	grillé	mangue	

## 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 débourage 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



## CHÂTEAU DE NAGES - HERITAGE – ROUGE – 2020



*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.*

*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 du Rhône sur argile rouge riche en fer – AOC Costières de Nîmes – Certifié Bio

**Cépages :** 70% Grenache, 15% Mourvèdre & 15% Syrah

### 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
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec 1/3 de grappes entières et 2/3 de baies entières sans ajout de SO<sub>2</sub>
- fermentation en levure indigène régulée à 24°C avec délestages et remontage
- élevage en barriques de chêne français sur 1/4 du volume et en cuve béton pour le reste pendant 12 mois

### Dégustation :

- Robe : grenat brillant
- Nez : rencontre des arômes de fruits mûrs (framboise, cerise), poivre, épices d'orient, et notes de garrigue.
- Bouche : voluptueuse en attaque avec un grain de tanin très élégant et une longue finale minérale aux accents d'épices et de réglisse.

### Distinctions :

92-94 pts – Jeb Dunnuck 2022

**Garde :** à apprécier dès maintenant ou à garder 5 à 8 ans.

**Accord Mets/Vin :** Servir à 16°C. Ne pas hésiter à passer 2H en carafe.



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
St. Nectaire	agneau	cèpes	thym	mijoté	aux fruits	chocolat
banon	bœuf	potiron	noisette	rôti	vin rouge	
rocamadour	gibier	pois verts	romarin	grillé	tomate	

## CHÂTEAU DE NAGES – VOX – ROUGE – 2017



*En 2014, un institut d'archéologie a révélé les vestiges d'un vignoble Gallo-Romain juste en dessous de notre meilleure parcelle de vignes. Là, nous regardant droit dans les yeux, se trouvait un héritage de 2 000 ans sur lequel nous construisons notre avenir. Notre famille n'a pas pu résister à laisser ces vignes exprimer leur terroir patrimonial. Cette bouteille est leur voix. A travers elle, les ancêtres romains murmurent.*

*Je pensais que 2016 était pour moi le meilleur millésime de ma carrière, je ne sais pas si 2017 ne va pas être encore*

*meilleur, malgré une toute petite récolte : couleur intense, fruit frais explosif, coeur de bouche ample et dense, tanins fins et serrés et le tout avec une patte résolument hédoniste.*

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

**Cépages :** 60% Grenache, 20% Syrah & 20% 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 (grappes de raisin de 2<sup>de</sup> génération)
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec ½ de grappes entières et ½ de baies entières sans ajout de SO<sub>2</sub>
- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours
- fermentation par levures indigènes et régulée à 24°C et macération à chaud (28°) pendant 20 jours pour arrondir les tanins
- élevage en barriques de chêne français (500L) pendant 18 mois
- assemblage & embouteillage sans filtration (dépôt probable en bouteille)

### Dégustation :

- Robe : grenat profond avec des reflets violets
- Nez : bouquet complexe de petits fruits noirs avec des accents d'épices et de garrigue
- Bouche : riche mais dynamique avec des tanins veloutés. La finale est longue et persiste avec des notes d'épices douces et minérales.

### Distinctions :

95 pts – Jeb Dunnuck

91 pts - James Suckling

**Garde :** peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 15 à 20 ans.

**Accords Mets/Vin :** Carafer une heure avant de servir entre 16 et 18°.



Fromages	Viandes	Potager	Herbes	Cuisson	Sauces
Munster alsacien	agneau	cèpes	paprika	grillé	champignon
cheddar	boeuf	poivron rouge	anis étoilé	rôti	vin rouge
Pont l'Evêque	gibier	fenouil	romarin	braisé	oignon

## Gourmandi NAGES



*A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.*

*Véritable gourmandise à l'équilibre aérien, sa fermentation interrompue à 10% d'alcool lui laisse un peu de sucre résiduel et une grande vivacité. Voici un merveilleux vin d'apéritif ou de dessert au degré d'alcool raisonnable.*

**Terroir :** argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France

**Cépages :** Viognier, Roussanne et Colombard

### Vinification :

- récolte avec éraflage à 100% suivi de tri pour ne garder que les baies entières
- macération pelliculaire à basse température sans ajout de SO<sub>2</sub> pendant 12 heures
- fermentation en cuve à basse température
- filtration tangentielle puis réfrigération à 1°C pour interrompre la fermentation avec environ 50 gr de sucre résiduel et 10% d'alcool
- mise en bouteille en octobre

### Dégustation :

- Robe : trame d'or surpiquée de vert
- Nez : coup de foudre entre l'abricot et la clémentine
- Bouche : mariage heureux du croquant et de la fraîcheur. Ils eurent beaucoup des petits fruits...

### Distinctions :

Médaille d'argent – Concours Anivin de France 2019

**Garde :** à apprécier dès maintenant.

**Accord Mets/Vin :** servir entre 6 et 8°C



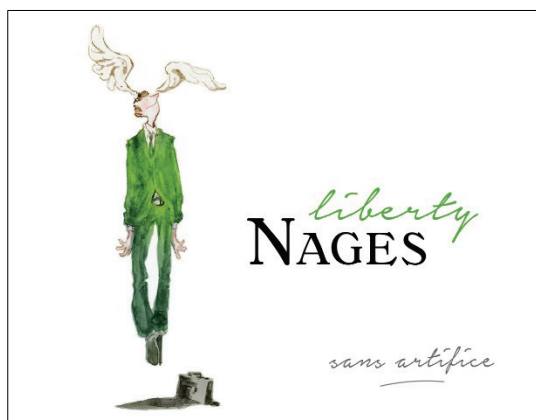
fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	sauces	desserts
roquefort	foie gras	carottes	badiane	plancha	caramel	poires anisées
gorgonzola	boudin blanc	courges	menthe	poêlé	salsa	sorbet
		coing	coriandre	cru	chocolat	salade d'agrumes

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

## Liberty NAGES - Blanc



*A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.*

*Voici un vin original et croquant, pour accompagner un repas depuis l'apéritif jusqu'au dessert. Le mariage de la fraîcheur à la pétulance donne un vin charmeur par excellence !*

**Terroir :** Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France – Certifié Bio

**Cépages :** Grenache, Roussanne et Colombard

### Travail du vignoble & de cave :

- Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- Récolte avec éraflage et foulage
- Macération pelliculaire à basse température sans ajout de SO<sub>2</sub> pendant 12 heures
- Pressurage à l'abri de l'air
- Ecoulage gravitaire puis fermentation en levures indigènes
- Elevage sur lies avec batonnage

### Dégustation :

- Robe : Jaune aux reflets verts
- Nez : Expressif et séduisant où dominent les parfums d'agrumes et de fruit de la passion
- Bouche : Croquant avec une belle tension. La finale sur le fruit a une pointe de minéralité.

### Distinction :

Médaille d'or – International Organic Awards 2021

Médaille d'or – Concours Anivin de France 2018 & 2019

Médaille d'argent, mention Bio – Concours Prix Plaisir Bettane & Desseauve

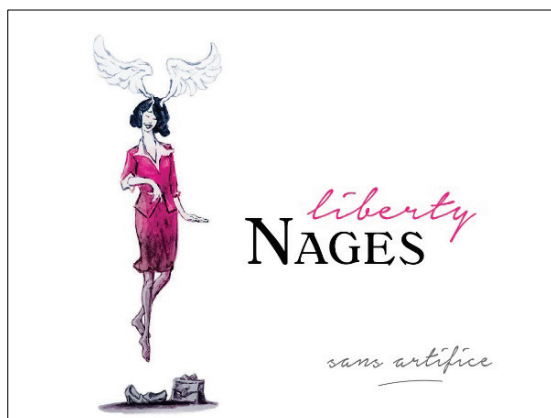
**Garde :** S'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans.

**Accord Mets/Vin:** Servir entre 10 et 12°C.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brousse	porc	huîtres	céleri	ciboulette	sauté	fine herbes	salade de
brebis	poulet	cabillaud	carottes	coriandre	grillé	agrumes	fruit
chèvre	dinde	seiche	asperges	estragon	sushi	beurre	mangue
sec						blanc	melon

# Liberty NAGES Rosé



*A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.*

*Ce rosé s'exprime avec un fruit très pur, et une fraîcheur désaltérante. Le choix d'associer la saignée et la pressée permet d'obtenir des rosés aux arômes de fruits délicats tout en conservant une belle fraîcheur.*

**Terroir :** Argilo limoneux – Vin de France – Certifié Bio

**Cépages :** Grenache, Syrah et Merlot

## Vinification :

- Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- Récolte en début de maturité pour un équilibre très frais
- Macération sans ajout de SO<sub>2</sub> entre 2 et 24 heures pour extraire couleur et arômes
- Saignée de cuve (40% du jus) et pressée (60% jus) à l'abri de l'air
- Refroidissement des jus à 12°C pour débourage rapide
- Fermentation entre 16 et 18°C pendant 21 jours
- Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 8 semaines

## Dégustation :

- Robe : Couleur pétale de rose pâle
- Nez : un concert de fraises, de cassis, et de groseille
- Bouche : é moussillante, pure et vive

## Distinctions :

Médaille d'argent – International Organic Awards 2021

**Garde :** S'apprécie dès maintenant.

**Accord Mets/Vin:** Servir à 8°C. Entrées variées et la cuisine exotique.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
perail	poulet	crevettes	avocats	origan	pizza	pissaladière	fraise
brebis frais	saucisse	calamars	figues	menthe	barbecue	sésame	crumble
chèvre frais	porc	sardines	radis	coriandre	plancha	thai	melon

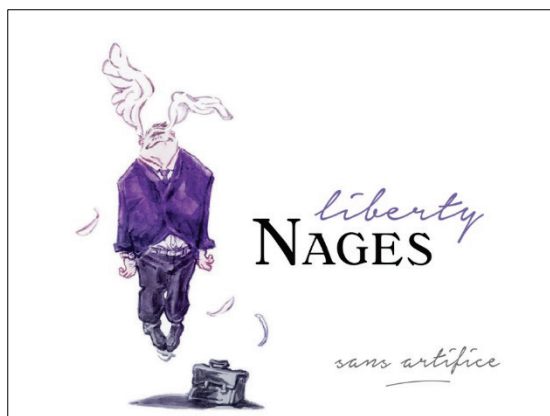
CHÂTEAU DE  
NAGES

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



# Liberty NAGES Rouge



*A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.*

*Ici le côté gourmand et charmeur de notre terroir s'exprime pleinement. Une belle maturité de raisin est nécessaire pour obtenir une texture si veloutée.*

**Terroir :** Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France – Certifié Bio

**Cépages :** Syrah, Grenache, Carignan et Merlot

## Travail du vignoble & de cave :

- Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- Récolte à maturité pelliculaire et aromatique
- Éraflage à 100% des raisins et encuvage en baies entières sans ajout de SO<sub>2</sub>
- Macération pré-fermentaire à froid pour maximiser l'extraction d'arômes et de couleur
- Fermentation régulée à 25°C avec extraction limitée en levure indigènes
- Macération courte (10 jours) pour favoriser la souplesse

## Dégustation :

- Robe : violine brillant
- Nez : une cueillette de cassis et de cerises
- Bouche : fraîche et vive comme un torrent de montagne

## Distinctions :

Médaille d'or – International Organic Awards 2021

Médaille d'or – RVF spécial Vin de France 2020

Argent Prix Plaisir Bio – Bettane & Desseauve 2019

Médaille d'or – Concours Anivin de France 2019

**Garde :** Il peut s'apprécier dès maintenant et les 3 ans qui suivent.

**Accord Mets/Vin:** Servir entre 16 et 18°C.

fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
romano	bœuf	olives noires	menthe	au four	bolognaise	fruits rouges
vacherin	veau	oignons doux	violette	al dente	béarnaise	chocolat
livarot	lapin	choux	romarin	pizza	champignons	noir

