

# CHÂTEAU DE NAGES - VIEILLES VIGNES BLANC – 2008



« Résolument typé Rhône sud, puissant et riche en fruit, il exprime une complexité minérale simplement surlignée par un léger élevage en barrique. La fusion de trois grands cépages y est d'un grand équilibre et contribue à sa complexité étonnante.

Il ne sera pas sans vous rappeler des crus plus prestigieux ... »

*Michel Gassier*

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

**Cépage :** 50% Grenache Blanc, 40% Roussanne, 10% Viognier

## Vinification :

- Limitation de rendement par ébourgeonnage et vendange en vert.
- Effeuvillage pour favoriser la maturation et l'état sanitaire des raisins.
- Récolte manuelle avec tri à très grande maturité pelliculaire et aromatique.
- Eraflage à 100% des raisins
- Macération pelliculaire à froid pour maximiser l'extraction aromatique de Roussanne.
- Pressurage direct pour le Grenache pour préserver l'acidité.
- Fermentation régulée à 18°C pour préserver le fruit, en barriques pour la Roussanne et en cuve pour le Grenache.
- Elevage sur lies jusqu'à Noël pour les deux cépages.
- Assemblage et embouteillage fin février.

## Dégustation :

- *Robe* : Jaune brillant aux reflets verts.
- *Nez* : Explosif et exotique avec des notes de fruits très mûrs (pêches, poires), de fleurs (acacia, rose) et de vanille et noix de coco.
- *Bouche* : Beaucoup de volume et de richesse en attaque avec un fruit très présent. Finale très longue et fraîche.

**Accord Mets/Vin:** Servir à 10 - 12°C. Omelette de truffes, poulet en sauce blanche, raviolis de homard aux artichauts, rouget au thym, risotto de crabe, filet mignon de porc au gingembre.

**Garde:** S'apprécier dès maintenant & se garder 3 à 5 ans.



VIGNOBLES MICHEL GASSIER

CHATEAU DE NAGES - CHEMIN DES CANAUX - 30132 CAISSARGUES

TEL : +33 (0)4.66.38.44.30

FAX : +33 (0)4.66.38.44.39

Email : [info@michelgassier.com](mailto:info@michelgassier.com)

Web: [michelgassier.com](http://michelgassier.com)