

CHÂTEAU DE NAGES

LA NOUVELLE CUVÉE GOURMANDI'NAGES UN VIN QUI A DU PEPS !

FRAIS & FRUITÉ 10 DEGRÉS D'ALCOOL



Michel Gassier, du Château de Nages en Costières de Nîmes, propose des vins d'un bel équilibre, relevés par une acidité fine, qui se traduisent en bouche par une fraîcheur délicate et persistante.

Avec Gourmandi'Nages, il propose un vin léger, faible en alcool, synonyme de 100% de plaisir.

Michel Gassier est reconnu pour ses vins tournés vers la fraîcheur et le dynamisme qui sont des critères sollicités par des nouveaux consommateurs.

GOURMANDI'NAGES : UN OVNI EN TERRES DU SUD

Élaboré à partir de nos jeunes vignes conduites en agriculture biologique et régénérative, ce blanc insolite et digeste conserve une fraîcheur optimale.

A la recherche de vrais vins de plaisir, cette cuvée s'est affranchie des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Fermentée en levures 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'apéro ou de dessert au degré d'alcool raisonnable.

GOURMANDI'NAGES

VIN DE FRANCE



Terroir : argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol

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 SO₂ 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...

Accords : à l'apéro, plats épicés asiatiques, tarte pommes abricots, fromages persillés, foie gras...

PRIX : 11,90€

FAMILLE GASSIER EN QUELQUES MOTS

CHÂTEAU DE NAGES & DOMAINE GASSIER COSTIÈRES DE NÎMES

Le vin est une histoire de famille pour les Gassier, un héritage et une passion qui se transmettent de génération en génération. Basée au sud de la Vallée du Rhône, en Costières de Nîmes, cette maison familiale se consacre à deux domaines : Château de Nages au nord de l'appellation, berceau de la famille et Domaine Gassier, surplombant la Camargue, fruit d'une passion commune de Michel et Tina pour les vins axés sur la fraîcheur, le dynamisme et l'équilibre minéral. Michel Gassier et sa fille, Isabel, vigneronne de la 5ème génération, produisent les vins de ces deux domaines.

L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE

Si la consommation de vin est globalement en baisse, la part de celle des jeunes générations ne fait qu'augmenter. Ils privilégient la qualité plutôt que la quantité ; sont attachés aux valeurs environnementales et de justice sociale ; sont ouverts à la découverte et consommateurs d'information et sont l'avenir de notre filière.

Grâce aux efforts remarquables d'Isabel (5ème génération), le domaine est heureux aujourd'hui d'être le premier vignoble Français certifié en Agriculture Régénérative.

Il espère être suivi rapidement car cette nouvelle approche peut avoir un impact déterminant sur le changement climatique, la ressource en eau, la santé et diversité de nos écosystèmes, et l'intégrité de notre alimentation.