



## 2016 VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP, Château de Nages (Bio)

96 Punkte für Michel Gassier

### Beschreibung:

Aus den besten Parzellen von Chateau de Nages reifen die besten Grenache-Trauben in den besten Fässern zu einem Wein der Spitzenklasse. Die Devise des VOX lautet: «Only the Best». Es war das erklärte Ziel von Michel Gassier, einen Wein mit grossem Nachhall zu erschaffen. Der Jahrgang 2016 dieses Ausnahmeweins sollte einen besonderen Platz in Ihrem Keller bekommen.

### Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpurrot, berauschender Duft mit Aromen dunkler Beeren, Pfeffer und der typischen ätherischen Würze. Im Glas mit ungeheurer Kraft, Wucht und komplexer Dichte – ein Korb voll süßer Brombeeren, Maulbeeren, schwarzen Kirschen, Gewürzen, Tabak und schwarzen Oliven. Enorm nachhaltig. Die sensationelle Textur ist von Opulenz und Reichhaltigkeit geprägt, ähnlich eines Top Kaliforniers. Umwerfend lang am Gaumen, seidige Tannine und weiche Säure machen ihn zu einem wahrhaft hedonistischen Wein für Liebhaber kraftvoller Rotweine. Bleibt minutenlang am Gaumen.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnuck 96/100, Score 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0972216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **VOX Rouge**

Costières de Nîmes AOP  
Château de Nages (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 96/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.