



Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un blanc élevé en barriques près de Nîmes

Beschreibung:

Le fleuron blanc du Château de Nages. «JT» est un hommage au fondateur du domaine, Joseph Torres.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Pêche blanche et poires à la vanille, ainsi que de jolies notes d'ombellifères et de miel. Bouche tendre et crémeuse avec de séduisantes nuances toastées de vanille et une très grande intensité de fruit, pêche, gelée de coing et délicates notes de moka, bel équilibre jusque dans la finale fruitée.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-10

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc

Artikelnummer: 0529619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés