



Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

Un blanc élevé en barriques près de Nîmes

Description:

Avec ses reflets dorés, son élégance et sa puissance, ce blanc complexe donnera une ambiance méridionale à vos repas de fête. Après un élevage de huit mois en barriques, cette cuvée allie la profondeur de la Roussanne, l'intensité du Viognier et la fraîcheur du Grenache Blanc. Avec sa texture crémeuse, ses fines épices et sa touche d'exotisme, il accompagnera à merveille les volailles, les poissons ou les plats végétariens de vos menus de fêtes. Un vin créé sur mesure pour les grands moments gastronomiques.

Profil aromatique:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Pêche blanche et poires vanillées, agréables fleurs d'ombelles et jolies notes de miel. Bouche grasse avec une touche de vanille gourmande et une très grande intensité de fruit, pêche, gelée de coing et fines 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.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Elevage: 8 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc

N° article: 0529620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.