



## Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un vin d'été poétique, signé Michel Gassier

**Description:**

Avec son Nage Rosés, Michel Gassier a élaboré un formidable vin de l'été qui vous fera rêver de votre prochain voyage en France.

**Profil aromatique:**

Rose clair, centre framboise. Grenadine, cerises et groseilles rouges dans le nez aux multiples facettes, sur des arrière notes de pamplemousse rose et de monarde. Bouche tendre et crémeuse, d'un agréable équilibre entre amplitude comptée, douceur des baies et fraîcheur des agrumes, avec maintenant des touches de fraises et de pêche.

**Accompagne idéalement:**

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Costières de Nîmes AOP
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Cépage(s):</b>	85% Grenache, 15% Mourvèdre
<b>N° article:</b>	0717324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Rosé

Héritage  
Costières de Nîmes AOP

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Grenache, 15% Mourvèdre
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.