



Gourmandi Nages

Vin de France, Vignobles Gassier

Une douce tentation signée Michel Gassier

Beschreibung:

Un vin vif et parfaitement équilibré, teinté d'un soupçon de sucre résiduel comme de beaucoup de fraîcheur aromatique. Magnifique aussi bien à l'apéritif qu'aux côtés de la cuisine asiatique ou des desserts aux fruits.

Degustationsnotiz:

Un vin vif et parfaitement équilibré avec un soupçon de douceur résiduelle et beaucoup de fraîcheur aromatique. Un apéritif tout aussi merveilleux qu'un accompagnement de plats asiatiques ou de desserts fruités.

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: France

Produzent: Vignobles Gassier

Elevage: 4 Mois en Cuve ciment

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 9.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard

Artikelnummer: 09948--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gourmandi Nages

Vin de France
Vignobles Gassier

Herkunft:	France
Notation:	Score 17/20
Cépage(s):	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	9.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.