



Bulles de Nages

Extra Brut VMQ, Vin de France, Château de Nages

Une grande valeur de vin mousseux pour de nombreuses occasions

Beschreibung:

Les raisins de cet Extra Brut fruité poussent sur les versants nord frais du Rhône, sur les sols de galets roulés typiques de la région, fortement marqués par l'argile ferrugineuse. C'est dans ce terroir que naît, sous la direction de Michel Gassier, une superbe valeur de vin mousseux qui surprend par sa grande finesse, sa plénitude élégante et sa fraîcheur étonnante.

Degustationsnotiz:

Robe claire. Miel d'acacia et nougat dans le nez sucré, également des reine-claude et des poires mûres. La bouche est crémeuse, avec une mousse parfaitement intégrée, à nouveau un fruit jaune ouvert et de jolies notes de vanille.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Vin de France

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

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

Vol. alcool: 11.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Grenache Blanc

Artikelnummer: 11115--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bulles de Nages

Extra Brut VMQ
Vin de France

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grenache Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés