



Gourmandi Nages

Vin de France, Vignobles Gassier

Une douce tentation signée Michel Gassier

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	4 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	10.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
Référence:	09948--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gourmandi Nages

Vin de France

Vignobles Gassier

Origine:	France
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	10.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.