



2016 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un délice en blanc, avec une touche méridionale

Description:

Le fleuron blanc du Château de Nages. «JT» est un hommage au fondateur du domaine, Joseph Torres.

Note de dégustation:

Jaune brillant aux reflets dorés. Des notes de noix et de miel d'acacia viennent délicatement soutenir le magnifique bouquet ouvert rappelant l'ananas juteux, les agrumes, la pêche blanche et les fleurs. Fondant riche et crémeux, corsé, dévoilant une douce acidité, le bois des barriques de 500 litres est parfaitement intégré. Peut rivaliser avec beaucoup de bons Châteauneuf Blancs qui coûtent plusieurs fois son prix. Pour nous comme pour Jeb Dunnuck, l'ancien dégustateur de Parker pour la France "un vin absolument sensationnel - sans conteste le meilleur blanc du domaine à ce jour".

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95/100, Wine Spectator 90/100
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Roussanne, 20% Grenache Blanc, 20% Viognier
Référence:	0529616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95/100, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	60% Roussanne, 20% Grenache Blanc, 20% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés