

## 2017 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vin bio

**Accompagne idéale:**

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Château de Nages
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Viognier, 10% Clairette
<b>Référence:</b>	0496717



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château de Nages Blanc**

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Viognier, 10% Clairette

**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Viticulture:** Bio

**Elevage:** 3 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés