



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

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