



## 2018 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vin bio

### Note de dégustation:

Délicieux bouquet d'agrumes, de pêche blanche et de menthe fraîche. Dans le verre on trouve une belle adhérence, de la vivacité et une pure nervosité ! Rappelle un beau blanc du nord du Rhône, en plus du fruit, on trouve des fleurs d'oranger, des fleurs blanches et de la pierre liquide. Style léger et précis, encore un petit chef-d'œuvre de Michel Gassier. Finale vive et minérale, qui appelle la gorgée suivante. 90 points mérités, attribué par l'expert français Jeb Dunnuck (anciennement Parker).

### 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>	Jeb Dunnuck 90/100
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	60% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15% Roussanne, 5% Viognier
<b>Référence:</b>	0496718

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

Taille: A7 74x105

### **Château de Nages Blanc**

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 90/100
<b>Cépage(s):</b>	60% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15% Roussanne, 5% Viognier
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés