



2017 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 moyen doré. De délicates touches de noisette agrémentent l'opulent bouquet de miel de fleurs, d'ananas, de bergamote et autres fruits exotiques. D'une souplesse et d'un fondant fantastiques, il est charnu et développe une belle fraîcheur herbacée. Son acidité est très discrète, le bois subtil des barriques parfaitement intégré. C'est vin généreux et riche, avec une longue finale, qui peut facilement rivaliser avec de nombreux vins blancs internationaux bien plus chers.

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 92–94/100, Parker 92/100
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
Référence:	0529617

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 92–94/100, Parker 92/100
Cépage(s):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés