



## 2019 Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Valeur sûre de Michel Gassier

### **Description:**

Avec son Nage Rosés, Michel Gassier a élaboré un formidable vin de l'été qui vous fera rêver de votre prochain voyage en France.

### **Note de dégustation:**

Rosé noble et délicat. Bouquet de framboises mûres, de grenadine et d'herbes de Provence. En bouche, il est puissant, juteux, persistant et équilibré, avec une légère acidité, ainsi qu'une amplitude harmonieuse entre fraîcheur, fruits et herbes. Dans le verre on découvre toute la force méridionale dominée par des fruits rouges gourmands, des herbes sauvages et une touche de poivre. Le domaine du génial Michel Gassier nous offre comme toujours un délicieux rosé biologique d'une grande précision.

### **Accompagne idéale:**

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

### **Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 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 91/100, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	85% Grenache, 15% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0717319

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

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 91/100, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Grenache, 15% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve ciment
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés