



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

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91/100, Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Référence:	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)

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