



2020 Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Le bonheur en rose!

Description:

Aucun vin n'exprime aussi bien que le rosé la joie de vivre qui s'empare de nous dès que les températures se réchauffent et que la vie peut reprendre à l'extérieur. Insouciant, élégant et léger. Autrefois considéré comme de qualité inférieure et dédaigné, le rosé a connu depuis un véritable boom, aussi bien en production grâce à une démarche qualité de grande ampleur, que dans les verres des amateurs de vin du monde entier.

Note de dégustation:

Rose clair lumineux. Bouquet racé de pêches blanches, fraises, herbes fraîches et nuances florales. En bouche, il est à la fois riche, crémeux et gourmand, plein de fraîcheur et de vivacité, sur de merveilleux arômes de baies bien mûres, de grenade et de grenadine avec une pointe de poivre. Un rosé Bio de grande classe, au fruité juteux, avec de la longueur et de la persistance.

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):	Parker 90/100, Score 18/20
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Référence:	0717320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés