



## 2019 Château de Nages Blanc

Héritage Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP

Le caractère indéniable d'un Grenache gris avec une note exotique apportée par le Viognier

### Description:

«Rêve», juge le Wine Advocate de Robert Parker à propos de ce vin blanc issu de vieilles vignes et élevé en barriques d'occasion.

### Note de dégustation:

Jaune lumineux avec des reflets dorés. Pêche blanche et fleur de sureau dans le nez séduisant, dominé par de belles notes d'agrumes et d'une touche de menthe. Attaque juteuse avec de nouveau beaucoup de fruits blancs et jaunes, maintenant aussi du coing et de la mirabelle, bon équilibre entre une acidité de fruit vivifiante et une amplitude légèrement crémeuse.

### 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

### Pays d'origine:

France

### Région:

Rhône

### Sous-région:

Vallée du Rhône méridionale

### Producteur:

Château de Nages

### Notation(s):

Jeb Dunnuck 90/100, Score 17.5/20

### Elevage:

8 Mois en Barrique

### Viticulture:

Bio

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2025

### Cépage(s):

45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier

### Référence:

0496719

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

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Blanc

Héritage Vieilles Vignes  
Costières de Nîmes AOP

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 90/100, Score 17.5/20  
**Cépage(s):** 45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25%  
Clairette, 5% Viognier  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 8 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés