



2019 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un blanc élevé en barriques près de Nîmes

Description:

Le fleuron blanc du Château de Nages. «JT» est un hommage au fondateur du domaine, Joseph Torres.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Pêche blanche et poires à la vanille, ainsi que de jolies notes d'ombellifères et de miel. Bouche tendre et crémeuse avec de séduisantes nuances toastées de vanille et une très grande intensité de fruit, pêche, gelée de coing et délicates notes de moka, bel équilibre jusque dans la finale fruitée.

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 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc

Référence:

0529619

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 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés