



Bulles de Nages

Extra Brut VMQ, Vin de France, Château de Nages

Une grande valeur de vin mousseux pour de nombreuses occasions

Description:

Les raisins de cet Extra Brut fruité poussent sur les versants nord frais du Rhône, sur les sols de galets roulés typiques de la région, fortement marqués par l'argile ferrugineuse. C'est dans ce terroir que naît, sous la direction de Michel Gassier, une superbe valeur de vin mousseux qui surprend par sa grande finesse, sa plénitude élégante et sa fraîcheur étonnante.

Note de dégustation:

Robe claire. Miel d'acacia et nougat dans le nez sucré, également des reine-claude et des poires mûres. La bouche est crémeuse, avec une mousse parfaitement intégrée, à nouveau un fruit jaune ouvert et de jolies notes de vanille.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Rhône

Sous-région:

Vallée du Rhône méridionale

Producteur:

Château de Nages

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

6 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

11.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Grenache Blanc

Référence:

11115--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bulles de Nages

Extra Brut VMQ
Vin de France
Château de Nages

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grenache Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés