

Bulles de Nages

Extra Brut VMQ, Vin de France, Château de Nages (Bio)

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.

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 (Bio)

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