



## 2020 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un délice en blanc, avec une touche méridionale

**Description:**

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

**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 94/100

**Elevage:** 8 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Cépage(s):** 70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc

**Référence:** 0529620

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

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnock 94/100
<b>Cépage(s):</b>	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés