



2020 Château de Nages Blanc

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vin bio

Description:

«Fabuleux», dixit Wine Advocate de Robert Parker à propos de ce vin blanc de vieilles vignes élevé en barriques d'occasion.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Pêches blanches et fleurs de sureau dans l'agréable nez aux jolies notes de d'agrumes et discrètes touches mentholées. L'attaque juteuse est à nouveau marquée par les fruits blancs et jaunes, coing et mirabelles, bel équilibre entre une acidité vivifiante et une amplitude onctueuse.

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 91/100

Elevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

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

Référence:

0496720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91/100
Cépage(s):	45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés