



2021 Château de Nages Blanc

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un vin bio

Description:

«Rêve», juge le Wine Advocate de Robert Parker à propos de ce vin blanc issu de vieilles vignes et 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 92/100, Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Référence:	0496721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Héritage

Costières de Nîmes AOP

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés