



2024 Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un vin d'été poétique, signé Michel Gassier

Description:

Avec son Nage Rosés, Michel Gassier a élaboré un formidable vin de l'été qui vous fera rêver de votre prochain voyage en France.

Note de dégustation:

Rose clair, centre framboise. Grenadine, cerises et groseilles rouges dans le nez aux multiples facettes, sur des arrière notes de pamplemousse rose et de monarde. Bouche tendre et crémeuse, d'un agréable équilibre entre amplitude compotée, douceur des baies et fraîcheur des agrumes, avec maintenant des touches de fraises et de pêche.

Accompagne idéale:

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

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):	
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Référence:	0717324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Héritage

Costières de Nîmes AOP

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Viticulture:	Bio
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés