

## 2016 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Un vin bio

**Note de dégustation:**

Jaune moyen. On se laisse capturer par le bouquet de pêche blanche, d'agrumes et d'herbes fraîches. En bouche, il est à la fois riche et rafraîchissant, généreux et rond. Précis et subtil, il marie élégamment les fruits exotiques (ananas !), et les herbes et révèle tout l'art Michel Gassier. Délicates notes de miel et grande onctuosité, jusque dans la finale longue et persistante.

**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):**

Parker 90/100

**Elevage:**

3 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

35% Clairette, 30% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier

**Référence:**

0496716



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

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 90/100
<b>Cépage(s):</b>	35% Clairette, 30% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés