



2017 Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un rosé bio, 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:

Belle robe rose pâle. Framboise, grenadine et herbes de Provence fraîches au nez. La bouche juteuse révèle une jolie douceur de fruit, ainsi qu'une acidité doucement persistante, l'équilibre est parfait entre la fraîcheur, le fruit et l'abondance d'épices. Toute la puissance du sud explose dans les arômes intenses de petits fruits rouges où viennent se greffer des notes d'herbes sauvages et un soupçon de poivre. Comme à chaque fois, le génial Michel Gassier a réussi un très beau rosé bio, précis et d'une belle longueur en bouche. Laissez-vous tenter!

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):	Parker 91/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Elaboration:	3 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2020
Cépage(s):	80% Grenache, 20% Mourvèdre
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0717317075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine: France
Notation(s): Parker 91/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Traubensorte(en): 80% Grenache, 20% Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2020
Viticulture: Bio
Elaboration: 3 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés