



Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

Piacere bianco con un tocco meridionale

Descrizione:

Con i suoi riflessi dorati e la sua potente eleganza, questo vino bianco complesso porta il fascino del sud della Francia su ogni tavola. Maturato per otto mesi in barrique, questo cuvée unisce la profondità del Roussanne all'intensità del Viognier e alla freschezza del Grenache Blanc. La consistenza cremosa, le note speziate e un tocco esotico lo rendono il compagno perfetto per pollame, pesce o piatti vegetariani festivi: un vino creato appositamente per i grandi momenti culinari.

Profilo aromatico:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Pesca bianca e pere vanigliate, piacevoli fiori di ombrello e belle note di miele. Palato grasso con un tocco di vaniglia gourmet e una grandissima intensità di frutta, pesca, gelatina di mele cotogne e fini note di moka, bell'equilibrio fino al finale fruttato.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 80% Roussanne, 10% Viognier, 10% Clairette

Numero articolo: 0529624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Roussanne, 10% Viognier, 10% Clairette
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.