



Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un vino bianco maturato in barrique vicino a Nîmes

Beschreibung:

L'ammiraglia bianca di Château de Nages. "JT" è un omaggio al fondatore della tenuta, Joseph Torres.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi dorati. Pesca bianca e pere con vaniglia, oltre a belle note di ombrellifere e miele. Palato tenero e cremoso con seducenti sfumature di vaniglia tostata e un'intensità molto elevata di frutta, pesca, gelatina di mele cotogne e delicate note di moka, con un 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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Allevamento: 8 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc

Artikelnummer: 0529619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi