



## 2018 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Chapeau, Michel!

### Descrizione del vino:

«Traumhaft», urteilt Robert Parkers Wine Advocate über diesen in gebrauchten Barriques ausgebauten Weisswein von alten Reben.

### Nota di degustazione:

Herrliches Bouquet nach Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und frischer Minze. Zeigt im Glas schönen Grip, Animation und Spannung pur! Erinnert an einen richtigen guten Weißen von der nördlichen Rhone, neben der Frucht zeigt er Orangenblüten, weiße Blüten und liquiden Stein. Feiner, glockenklarer Stil, erneut ein kleines Meisterwerk von Michel Gassier. Lebendig-mineralisches Finale, fordert stets den nächsten Schluck. Verdiente 90 Punkte von Frankreich-Experte Jeb Dunnuck (ehemals Parker).

### Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                             |                                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                                                       |
| <b>Regione:</b>             | Rodano                                                        |
| <b>Sottoregione:</b>        | Valle del Rodano meridionale                                  |
| <b>Produttore:</b>          | Château de Nages                                              |
| <b>Valutazioni:</b>         | Jeb Dunnuck 90/100                                            |
| <b>Vinificazione:</b>       | 3 Monate im Barrique                                          |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                                                           |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                                                        |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt trinkreif                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 60% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15% Roussanne, 5% Viognier |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0496718                                                       |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Nages Blanc**

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

|                                 |                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Jeb Dunnuck 90/100                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 60% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15%<br>Roussanne, 5% Viognier |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt trinkreif                                                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>           | 3 Monate im Barrique                                             |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                           |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren                                  |