



## 2019 Château de Nages Blanc

Héritage Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP

L'innegabile carattere di un Grenache gris con una nota esotica data dal Viognier.

**Descrizione del vino:**

Robert Parker's Wine Advocate descrive questo vino bianco, ottenuto da vecchie viti e maturato in botti di seconda mano, come "onirico".

**Nota di degustazione:**

Giallo brillante con riflessi dorati. Pesca bianca e fiori di sambuco al naso seducente, dominato da belle note agrumate e da un tocco di menta. Attacco succoso, sempre con tanta frutta bianca e gialla, ora anche mela cotogna e prugna mirabella, un buon equilibrio tra una tonificante acidità di frutta e un'ampiezza leggermente cremosa.

**Abbinamenti:**

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese d'origine:**

Francia

**Regione:**

Rodano

**Sottoregione:**

Valle del Rodano meridionale

**Produttore:**

Château de Nages

**Valutazioni:**

Jeb Dunnuck 90/100, Score 17.5/20

**Vinificazione:**

8 Mesi in Barrique

**Viticoltura:**

Bio

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

fino a 2025

**Varietà d'uva:**

45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier

**Numero di articolo:**

0496719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Nages Blanc**

Héritage Vieilles Vignes  
Costières de Nîmes AOP

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 90/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi