



Bulles de Nages

Extra Brut VMQ, Vin de France, Château de Nages (Bio)

Grande valore di spumante per molte occasioni

Descrizione del vino:

Le uve di questo fruttato Extra Brut crescono sui freschi versanti settentrionali del Rodano, sui tipici terreni di ciottoli arrotondati della regione, fortemente segnati da argilla ferruginosa. È in questo terroir che nct, sotto la direzione di Michel Gassier, un superbo spumante di valore che sorprende per la sua grande finezza, elegante pienezza e sorprendente fricheur.

Nota di degustazione:

Colore limpido. Miele d'acacia e torrone al naso, insieme a frutta verde e pere mature. Il palato è cremoso, con una spuma perfettamente integrata, ancora frutta gialla aperta e belle note di vaniglia.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	0, 0
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Grenache Blanc
Numero di articolo:	11115--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bulles de Nages

Extra Brut VMQ

Vin de France

Château de Nages (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	0, 0
Varietà d'uva:	100% Grenache Blanc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi