



2022 Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un rosé bio, signé Michel Gassier

Descrizione del vino:

Con i suoi Nages Rosé, Michel Gassier ha creato un fantastico vino estivo che vi farà sognare il vostro prossimo viaggio in Francia.

Nota di degustazione:

Rosa chiaro, lampone al centro. Granatina, ciliegie e ribes rosso al naso sfaccettato, con note di pompelmo rosa e monarde. Palato tenero e cremoso, con un piacevole equilibrio tra ampiezza della composta, dolcezza dei frutti di bosco e freschezza agrumata, ora con note di fragola e pesca.

Abbinamenti:

Questo vino può essere abbinato a deliziosi antipasti, salumi, carni alla griglia, ratatouille, bouillabaisse, una baquette spalmata di tapenade o un'insalata nizzarda. Sarà fantastico anche con un'insalata di pasta o una lasagna di verdure.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Rodano |
| Sottoregione: | Valle del Rodano meridionale |
| Produttore: | Château de Nages |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 3 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Varietà d'uva: | Grenache, Mourvèdre |
| Numero di articolo: | 0717322 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Héritage

Costières de Nîmes AOP

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | Grenache, Mourvèdre |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Viticultura: | Bio |
| Vinificazione: | 3 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |