



2021 Château de Nages Blanc

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un vino biologico

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 luminoso con riflessi dorati. Pesca bianca e fiori di sambuco al naso, con belle note agrumate e discreti sentori di mentolo. L'attacco succoso è ancora una volta caratterizzato da frutta bianca e gialla, mela cotogna e prugne mirabelle, con un bell'equilibrio tra acidità tonificante e pienezza untuosa.

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 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Numero di articolo:	0496721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Héritage

Costières de Nîmes AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi