



2016 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Die Visitenkarte von Michel Gassier

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, spannendes Bouquet nach weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischen Kräutern. Am Gaumen sowohl erfrischend als auch reichhaltig, großzügig und vollmundig. Gelungener Spannungsbogen aus exotischen Früchten (Ananas!), Kräutern und glockenklarem, rundum elegant und feinen Stil, den Michel Gassier auf das Feinste in die Flasche bringen konnte. Dezente Honignoten und tolle Cremigkeit. Zeigt echten Nachhall und Länge.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	Parker 90/100
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	35% Clairette, 30% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier
Numero di articolo:	0496716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100
Varietà d'uva:	35% Clairette, 30% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren