



## 2023 Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un vin d'été poétique, signé Michel Gassier

**Description:**

Avec son Nage Rosés, Michel Gassier a élaboré un formidable vin de l'été qui vous fera rêver de votre prochain voyage en France.

**Note de dégustation:**

Rose clair, centre framboise. Grenadine, cerises et groseilles rouges dans le nez aux multiples facettes, sur des arrière notes de pamplemousse rose et de monarde. Bouche tendre et crémeuse, d'un agréable équilibre entre amplitude compotée, douceur des baies et fraîcheur des agrumes, avec maintenant des touches de fraises et de pêche.

**Accompagne idéale:**

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Château de Nages
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	65% Mourvèdre, 18% Grenache, 17% Syrah
<b>Référence:</b>	0717323

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Rosé

Héritage

Costières de Nîmes AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	65% Mourvèdre, 18% Grenache, 17% Syrah
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés