



2020 Château de Nages Blanc

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un vino biologico

Descrizione del vino:

"Favoloso", dice Robert Parker's Wine Advocate di questo vino bianco da vecchie vigne maturato in botti di seconda mano.

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 91/100, Score 18/20

Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier

Numero di articolo:

0496720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Héritage

Costières de Nîmes AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi