



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