



2021 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

Elegante cuvée invecchiata in botte di Michel Gassier

Descrizione del vino:

L'ammiraglia bianca di Château de Nages. "JT" è un omaggio al fondatore della tenuta, Joseph Torres.

Nota di degustazione:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Pesca bianca e pere vanigliate, piacevoli fiori di ombrello e belle note di miele. Palato grasso con un tocco di vaniglia gourmet e una grandissima intensità di frutta, pesca, gelatina di mele cogue e fini note di moka, bell'equilibrio fino al finale fruttato.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

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:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	60% Roussanne, 25% Viognier, 15% Grenache Blanc
Numero di articolo:	0529621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Roussanne, 25% Viognier, 15% Grenache Blanc
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi