



## Bulles de Nages

Extra Brut VMQ, Vin de France, Château de Nages (Bio)

Grossartiger Schaumweinwert für viele Gelegenheiten

### Beschreibung:

Die Trauben für diesen fruchtbetonten Extra Brut wachsen an kühleren Nordhängen der Rhone, auf den typischen Kieselböden der Region, die stark von eisenhaltigem Ton geprägt sind. In diesem Terroir entsteht unter der Regie von Michel Gassier ein großartiger Schaumweinwert, der mit großer Finesse, eleganter Fülle und erstaunlicher Frische überrascht.

### Degustationsnotiz:

Helle Farbe. Akazienhonig und Nougat in der süsslichen Nase, auch Reineclauden und reife Birnen dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit perfekt eingebundener Mousse, wieder offene gelbe Frucht und feine Vanille-Noten.

### Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	11115--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bulles de Nages**

Extra Brut VMQ  
Vin de France  
Château de Nages (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren