BONGOÛT

Fiche Technique

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC
Saintes Pierres de Nalys

Ce vin est éclatant et d'une pureté aromatique remarquable, c'est un Châteauneuf-du-Pape frais aux arômes de pêche et d'agrumes.
« Fort de quatre siècles d'histoire, les terroirs d'exception du Château de Nalys sont l'objet de toutes les attentions de Marcel et Philippe Guigal qui s'impliquent avec passion dans l'élaboration des vins de ce fleuron méridional ».

Visuel : Robe jaune pâle, brillante et limpide.
Olfactif : Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pèches de vignes.
Gustatif : Une belle richesse en bouche, de la fraicheur et de la minéralité.
Ensemble : Vin complet, élégant et équilibré.
Millésime 2020

Température de service
Entre 10 et 12°C.
Durée de conservation
3 à 5 ans environ.
Suggestions accords mets / vins
Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.