



## Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

**Température:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Côte de Nuits

**Elevage:** en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**N° article:** 0421617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.