



Echezeaux

Grand Cru AOC, Les Rouges du Bas, Domaine Méo-Camuzet

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cnuit
Produzent:	Les Rouges du Bas
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0895417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Les Rouges du Bas

Herkunft:	France
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	13.0%
Vol. alcool:	
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.