



2013 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Bonneau du Martray

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Bonneau du Martray
Notation(s):	
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Cépage(s):	100% Chardonnay
Emballage:	Caisse bois de 3
Référence:	0410213075B3000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC
Bonneau du Martray

Origine: France
Notation(s):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés