



2015 Chassagne-Montrachet

Clos de la Boudriotte, 1er Cru AOC, Domaine Jean-Claude Ramonet

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Noël Ramonet
Notation(s):	
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0541215075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Clos de la Boudriotte

1er Cru AOC

Domaine Jean-Claude Ramonet

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Pinot Noir

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 24 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

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