



2017 Chardonnay

Genève AOC, Le Clos de Céligny

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Genève
Producteur:	Le Clos de Céligny Rudolf Moser/Herbert Schutz
Notation(s):	
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chardonnay
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0138217075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Genève AOC
Le Clos de Céligny

Origine: Suisse
Notation(s):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés