



2016 Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

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: Bourgogne
Producteur: Frédéric Magnien

Notation(s):
Elevage: 12 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

Référence: 0871416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	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
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés