



2016 Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Leflaive

Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Vol. alcool:	13.5 %
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.
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Producteur:	Domaine Leflaive
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0234316075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
Domaine Leflaive

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
Elaboration:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés