



## 2016 Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

### 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

|                        |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse                                                             |
| <b>Région:</b>         | Genève                                                             |
| <b>Producteur:</b>     | Domaine Les Hutins                                                 |
| <b>Notation(s):</b>    |                                                                    |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique                                                |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                                                     |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.3 %                                                             |
| <b>Apogée:</b>         | A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime. |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chardonnay                                                    |
| <b>Référence:</b>      | 0756216                                                            |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

|                     |                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                                             |
| <b>Notation(s):</b> |                                                                    |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Chardonnay                                                    |
| <b>Apogée:</b>      | A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime. |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                     |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.3 %                                                             |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés                                        |