



2016 Chambolle-Musigny 1er Cru AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France
Région: Bourgogne
Sous-région: Côte de Nuits
Producteur: Méo Camuzet

Notation(s):
Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 1009016

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny 1er Cru AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.