



2016 Bourgogne AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinard ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Méo Camuzet
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0179916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés