



2016 Morey-Saint-Denis AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Vol. alcool:	13.5 %
Accompagne idéale:	Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Producteur:	Domaine Méo Camuzet
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0674616075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Morey-St-Denis AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.