



2016 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc, Clos Saint Philibert Monopole, Domaine Méo-Camuzet

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Méo Camuzet
Notation(s):	
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chardonnay
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0180016075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc
Clos Saint Philibert Monopole
Domaine Méo-Camuzet

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Chardonnay

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés