



2016 Echezeaux

Grand Cru AOC, Les Rouges du Bas, Domaine Méo-Camuzet

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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: 13.0 %

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: 0895416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Les Rouges du Bas
Domaine Méo-Camuzet

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: 13.0 %
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.