



2017 Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Les Parcellaires de Saulx

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: | Les Parcellaires de Saulx/Manoir Grands Bourgognes |
| Notation(s): | Decanter 95/100 |
| Elevage: | 24 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: | 0925117 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Les Parcelles de Saulx

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Decanter 95/100 |
| 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: | 24 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. |