



2017 Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bourgogne

Sous-région: Côte de Beaune

Producteur: Belleville

Notation(s): Decanter 92/100

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 0995717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes

Domaine Belleville

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 92/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.