



2017 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

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:	Suisse
Région:	Fribourg
Producteur:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Référence:	1025117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

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: 14.0 %

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.