



2017 Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Un vin originaire des célèbres parcelles de Gevrey-Chambertin

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: | Naigeon |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 12 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: | 0897217 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard
Vieilles Vignes
Pierre Naigeon

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: 12 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.