



2017 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

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: | Frédéric Magnien |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio |
| 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: | 0870917 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

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: Bio
Elevage: 20 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.