



2017 Morey-St-Denis

Clos Sorbè 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

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: 18 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: 1018717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Morey-St-Denis

Clos Sorbè 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

| | |
|---------------------|--|
| 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: | 18 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. |