



## 2017 Bourgogne Côte-d'Or AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinards ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

**Conseils de service:**

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Bourgogne
<b>Producteur:</b>	Méo Camuzet
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0179917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Bourgogne Côte-d'Or AOC**

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés