



2017 Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Leflaive

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Leflaive
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0234317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC

Domaine Leflaive

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Chardonnay
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés