



2018 Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Belleville
Notation(s):	
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0995718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.