



## 2017 Chassagne-Montrachet

Abbaye de Morgeot 1er Cru AOC, Olivier 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

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France           |
| <b>Région:</b>         | Bourgogne        |
| <b>Sous-région:</b>    | Côte de Beaune   |
| <b>Producteur:</b>     | Olivier Leflaive |
| <b>Notation(s):</b>    |                  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0 %           |
| <b>Référence:</b>      | 0233517          |

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

Taille: A7 74x105

### **Chassagne-Montrachet**

Abbaye de Morgeot 1er Cru AOC  
Olivier Leflaive

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                      |
| <b>Notation(s):</b> |                             |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés |