



2018 Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

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:	Bourgogne
Producteur:	Frédéric Magnien
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0871418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

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