



2017 Gevrey-Chambertin AOC

Regnard, Hubert Lignier

Toujours au plus haut niveau

Description:

Les vignes d'où proviennent les raisins de ce Gevrey modèle ont en partie 70 ans d'âge. Elles sont orientées au sud, ce qui fait mûrir idéalement les raisins à partir desquels Hubert Lignier vinifie année après année, un superbe Bourgogne au fruit attrayant. Bien que ce vin soit généreux dès son plus jeune âge, il a aussi un très bon potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Lucie & Auguste Lignier
Notation(s):	
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0647217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Regnard
Hubert Lignier

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.