



2018 Bourgogne Côte-d'Or AOC

Hémisphère Sud, Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinard ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Méo Camuzet
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0179918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne Côte-d'Or AOC

Hémisphère Sud
Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Origine: France
Notation(s):
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés