



## 2018 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc, Clos Saint Philibert Monopole, Domaine Méo-Camuzet

### Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Méo Camuzet
<b>Notation(s):</b>	
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0180018

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

Taille: A7 74x105

### **Bourgogne**

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc  
Clos Saint Philibert Monopole  
Domaine Méo-Camuzet

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés