



2018 Rully

Clos St-Jacques Monopole, 1er Cru AOC Blanc, Domaine de la Folie

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:	Côte Chalonnaise
Producteur:	Domaine de la Folie
Notation(s):	
Vol. alcool:	12.5 %
Référence:	0458618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rully

Clos St-Jacques Monopole
1er Cru AOC Blanc
Domaine de la Folie

Origine: France
Notation(s):
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés