



2018 Meursault AOC

Meix Chavaux, Domaine Olivier Leflaive

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Olivier Leflaive
Notation(s):	
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1134718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Meursault AOC

Meix Chavaux

Domaine Olivier Leflaive

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés