



2018 St-Aubin

Chatenière 1er Cru AOC Blanc, 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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 1175618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St-Aubin

Chatenière 1er Cru AOC Blanc
Olivier Leflaive

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