



2018 Chassagne-Montrachet

Abbaye de Morgeot 1er Cru AOC Blanc, Olivier Leflaive

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 de Beaune
Producteur:	Olivier Leflaive
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0233518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Abbaye de Morgeot 1er Cru AOC Blanc
Olivier Leflaive

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés