



2020 Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Pierre Naigeon (Bio), Pierre Naigeon (Bio)

Une trouvaille de la nouvelle collection de Pierre Naigeon

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Les Astrelles
Notation(s):	Score 19.00/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0918720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne

Pierre Naigeon (Bio)

Pierre Naigeon (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.00/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Bio
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.