



2020 St-Aubin

En Rémyilly 1er Cru AOC Blanc, Olivier Leflaive

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Olivier Leflaive
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1457220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St-Aubin

En Rémyilly 1er Cru AOC Blanc
Olivier Leflaive

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés