



2022 Chasselas

Vully AOC (Biodynamique), Cave et Domaine du Petit Château

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Fribourg
Producteur:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Notation(s):	
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	11.0 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0973822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC (Biodynamique)

Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés