



## 2021 Givry AOC

Cellier des Dames

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte Chalonnaise
<b>Producteur:</b>	Cellier des Dames
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1259321

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Givry AOC**

Cellier des Dames

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.