

"Un grand cru légendaire disponible en quantité très limitée!"

2014 Echezeaux

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien



Elaboration:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Vol. alcool:	13.5 %
Accompagne idéale:	Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'acomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
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.
Producteur:	Frédéric Magnien
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0871014075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 20 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
décanter.