



## 2021 Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC, Domains Les Astrelles

**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'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Naigeon
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0714121

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

Taille: A7 74x105

### **Fixin**

Les Hervelets 1er Cru AOC  
Domaines Les Astrelles

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.