



2020 St-Aubin

Le Charmois 1er Cru AOC, Olivier Leflaive

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinards ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Olivier Leflaive
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0190120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St-Aubin

Le Charmois 1er Cru AOC
Olivier Leflaive

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés