



## 2016 Meursault-Genevrières 1er Cru AOC

Michel Bouzereau & Fils

**Accompagne idéale:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Michel Bouzereau & Fils
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0547616075C6200

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

Taille: A7 74x105

### **Meursault-Genevrières 1er Cru AOC**

Michel Bouzereau & Fils

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés