



2015 Nuits-Saint-Georges AOC

Les Charmottes, Pierre Naigeon

Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Vol. alcool:	13.4 %
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.
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Producteur:	Pierre Naigeon
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0897115075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nuits-Saint-Georges AOC

Les Charmottes
Pierre Naigeon

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.4 %
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.