



Chöreylès-Beaune AOC

Pièce du Chapitre - Monopole, Domaine Tollot-Beaut

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Salumi, Bündnerfleisch, carpaccio, terrine, pollame, prosciutto con l'osso, salsicce alla griglia, specialità bernesi e formaggi delicati - o semplicemente per piacere.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Beaune

Produttore: Domaine Tollot-Beaut

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1343023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chorey-lès-Beaune AOC

Pièce du Chapitre - Monopole
Domaine Tollot-Beaut

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.