



Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Si abbina molto bene anche al branzino alla griglia, alle lasagne alla provenzale, allo stufato di agnello o alla bistecca au poivre.

Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Côte de Nuits

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0421617

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Paese di origine: Francia

Uva: 100% Pinot Noir

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 13.0%

Temperatura: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.