



Sancerre AOC Rouge

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Argiles Calcaires

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1461423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Rouge

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.