



St-Aubin

Derrière chez Edouard 1er Cru AOC Blanc, Haute Densité, Domaine Hubert Lamy

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Côte de Beaune

Produttore: Haute Densité

Gradazione alcolica: 13.0%

Numero articolo: 1475023

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin

Derrière chez Edouard 1er Cru AOC Blanc
Haute Densité

Paese di origine: Francia

Gradazione alcolica: 13.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.