



Echezeaux

Grand Cru AOC, Les Rouges du Bas, Domaine Méo-Camuzet

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cnuit
Produzent:	Les Rouges du Bas
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0895417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Les Rouges du Bas

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.