



## 2018 La Belle de Mai

St-Péray AOC, Jean-Luc Colombo (Bio)

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:** FR

**Regione:** Rodano

**Sottoregione:** Valle del Rodano settentrionale

**Produttore:** Jean-Luc Colombo

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 10 Mesi in Barrique

**Viticoltura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Varietà d'uva:** 60% Roussanne, 40% Marsanne

**Numero di articolo:** 1037418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Belle de Mai**

St-Péray AOC

Jean-Luc Colombo (Bio)

**Origine:** FR

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 60% Roussanne, 40% Marsanne

**Maturità:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Viticoltura:** Bio

**Vinificazione:** 10 Mesi in Barrique

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

**Servizio:** Fresco, tra 9 e 12 gradi