



2017 Clos de La Roche

Grand Cru AOC, Lucie & Auguste Lignier

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Numero di articolo:	0647317

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de La Roche

Grand Cru AOC

Lucie & Auguste Lignier

Origine: Francia

Valutazioni:

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.