



2018 Chassagne-Montrachet AOC

SAS Marc Morey

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine Marc Morey
Valutazioni:	
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1464618

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

SAS Marc Morey

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren