



2019 Meursault-Charmes 1er Cru AOC

Les Charmes Dessus, Michel Bouzereau & Fils

Grossartiger Meursault

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Bouzereau
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.3 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0547719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Charmes 1er Cru AOC

Les Charmes Dessus
Michel Bouzereau & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.3 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren