



2018 Chassagne-Montrachet

Clos du Cailleret, 1er Cru AOC Blanc, Domaine Jean-Claude Ramonet

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:	Ramonet
Valutazioni:	
Vinificazione:	im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0405718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Clos du Cailleret
1er Cru AOC Blanc
Domaine Jean-Claude Ramonet

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren