



2019 Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Borgogna

Sottoregione: Côte de Beaune

Produttore:

Valutazioni: Score 20/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0356019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP

PVG Pierre Girardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi