



2020 St-Aubin

Chatenière 1er Cru AOC Blanc, Olivier Leflaive

Abbinamenti:

Raffinieren Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Olivier Leflaive
Valutazioni:	
Vinificazione:	im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1175620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin

Chatenière 1er Cru AOC Blanc
Olivier Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren