



2019 Meursault AOC

Meix Chavaux, Olivier Leflaive

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Olivier Leflaive
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1134719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Meix Chavaux
Olivier Leflaive

Origine:	FR
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi