



2020 St-Aubin

En Rémyilly 1er Cru AOC Blanc, Olivier Leflaive

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Olivier Leflaive
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1457220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin

En Rémyilly 1er Cru AOC Blanc
Olivier Leflaive

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi