



2022 St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardi

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine du Château Philippe le Hardi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1373622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi