



2022 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1173122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Domaine Les Astrelles

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.