



2014 Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Méo Camuzet
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0421614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.