



2021 Givry AOC

Cellier des Dames

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Côte Chalonnaise |
| Producteur: | Cellier des Dames |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 1259321 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Givry AOC

Cellier des Dames

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |