



2022 Meursault

Charmes 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Clos de la Chapelle
Notation(s):	
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1300322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Meursault

Charmes 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés