



## 2013 Mercurey AOC

La Perrière, Domaines Roux Père & Fils

**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 Chalonnaise

**Produttore:**

Roux Père & Fils

**Valutazioni:**

**Vinificazione:**

9 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:**

0765513

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mercrey AOC**

La Perrière  
Domaines Roux Père & Fils

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.