



## 2021 Meursault

Les Charmes 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

**Abbinamenti:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	Pierre Vincent Girardin
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1179021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Meursault**

Les Charmes 1er Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi