



ARTHUR FOURNEAU ET PIERRE PROST

CHIROUBLES

Climax

Château de Javernand



Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

Poultry, game, cheeses



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans

Storage potential 5 years