ARTHUR FOURNEAU ET PIERRE PROST

CHIROUBLES

Indigène

Château de Javernand

Vin sans souffre ! | Sulphur-free !

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°

With red meat, poultry and cheese.

Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans

Storage potential 5 years

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE