MARIE-CLAUDE CHAMPIER

CÔTE DE BROUILLY

Vieilles Vignes

Domaine des Roches Anciennes

Typicité et générosité | Earthy and Mineral

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

Try it with beef, pork or rabbit. Perfect for your summer BBQs. Or simply with cheese and salad.

A déguster Choix des greffes, sélection des levures indigènes, la nature produit des richesse que la famille Champier sait depuis toujours repérer et valoriser.

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