



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 richesses que la famille Champier sait depuis toujours repérer et valoriser.



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans

Storage potential 5 years