



Pelletier - Hibon

Bourgogne

Givry Blanc Vieilles Vignes



Druivenstokken : 100 % Chardonnay

Grond : klei-leem-kalk

Vinificatie : Temperatuur gecontroleerde fermentatie
30% 8 maanden op nieuwe vaten

Alcohol : 13%

Productie : 4000 flessen

Bewaren : 5 - 7 jaar

Degustatienota : Op drink na 1 jaar
Te serveren op 10°

Foodpairing : Wit vlees, Vis met saus, schaaldieren
