



FABIEN COLLONGE

CHIROUBLES

L'Aurore des Côtes

Aérien et charnu

| Floral and Fruity



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°

Very good with poultry, grilled meat, ham and charcuterie, cheese



A déguster C'est au levé du soleil que Fabien aime se rendre dans ses parcelles de Chiroubles, où le soleil illumine petit à petit les côtes sous une féérie matinale.



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans

Storage potential 5 years