



ARTHUR FOURNEAU ET PIERRE PROST

MÂCON-VILLAGES

JP

Château de Javernand

Finesse et Minéralité ! | Finesse and minerality !



Viande blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

Température de service entre 9° et 11°

During the aperitif, with poultry and fish.



Potentiel de garde 3 ans

Storage potential 5 years