



## Puligny-Montrachet AOC

Domaine Jean-Claude Ramonet

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Température:**

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>N° article:</b>	1445322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Domaine Jean-Claude Ramonet

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.