



Puligny Montrachet AOC

Enseignères, Olivier Leflaive

La magie du calcaire dans le verre

Beschreibung:

La cuvée Enseignères du légendaire Olivier Leflaive reflète le terroir calcaire caractéristique de Puligny-Montrachet. Des notes fraîches d'agrumes, de pommes vertes et un soupçon de noisette sont complétés par une acidité vive et une fine minéralité. Un bourgogne harmonieux qui allie parfaitement substance et fraîcheur.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Sous-région: | Cbeau |
| Produzent: | Olivier Leflaive |
| Elevage: | 10 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5% |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1068719 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny Montrachet AOC

Enseignères
Olivier Leflaive

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 10 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5% |
| Servier: | Frais, entre 9 et 12 degrés |