



## Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Le Puligny-Montrachet au meilleur de sa forme

### Beschreibung:

Ce premier cru présente la subtilité et la complexité qui ont fait la renommée mondiale de la commune de Puligny-Montrachet. Des arômes de poire, de zeste de citron et de craie rencontrent une structure raffinée et une minéralité en bouche. Un vin pour les grandes occasions avec un excellent potentiel de vieillissement.

### 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

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France               |
| <b>Sous-région:</b>    | Cbeau                |
| <b>Produzent:</b>      | Chapelle de Blagny   |
| <b>Elevage:</b>        | 16 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle       |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0%                |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chardonnay      |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1244323              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC  
Chapelle de Blagny

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                      |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Chardonnay             |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 16 Mois en Cuve inox        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                       |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés |