



## 2016 Puligny-Montrachet

Folatières 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

**Accompagne idéale:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bourgogne

**Sous-région:**

Côte de Beaune

**Producteur:**

Domaine Leflaive

**Notation(s):**

**Elaboration:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Cépage(s):**

100% Chardonnay

**Emballage:**

Caisse bois de 6

**Référence:**

0233216075B6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Folatières 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay

**Apogée:** Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés