



2017 Puligny-Montrachet

Champ-Gain 1er Cru AOC, Michel Bouzereau & Fils

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bourgogne

Sous-région:

Côte de Beaune

Producteur:

Bouzereau

Notation(s):

Jasper Morris 92/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1467917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Champ-Gain 1er Cru AOC
Michel Bouzereau & Fils

Origine:	France
Notation(s):	Jasper Morris 92/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés