



## 2018 Chassagne-Montrachet AOC

Benoît Ente, Benoît Ente

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Benoît Ente
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0144018

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

Taille: A7 74x105

### Chassagne-Montrachet AOC

Benoît Ente  
Benoît Ente

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés