



## 2021 Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières, Domaine Belleville

**Note de dégustation:**

Jaune doré aux reflets verts. Agrumes et brioche chaude au nez. Amandes et poire sucrée au palais, beaucoup d'adhérence sur la langue, provenant du vieillissement sur lies et qui assure également l'intégration parfaite de l'acidité. Ciselé, dense et précis, avec un léger toasting pour préserver les subtilités du calcaire.

**Accompagne idéale:**

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

**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>	Belleville
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	1082421

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

Taille: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Les Boudrières  
Domaine Belleville

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés