



## 2015 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Michel Bouzereau & Fils
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	1467915075C6200

## 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):**

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

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

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés