



2022 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

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Belleville
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1082422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières
Domaine Belleville

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