



2015 Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoît Ente

Benoît Ente bénéficie, tout comme son frère, le célèbre Arnaud Ente, d'une excellente réputation pour ses fantastiques vins blancs!

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Benoît Ente
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0843115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC
Benoît Ente

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés