



2019 Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine Leflaive
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0233019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi