



2021 Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0645621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi