



2022 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:

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0645622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi