



## 2020 Puligny-Montrachet

Folatières 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

**Accompagne idéale:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poêlé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Domaine Leflaive
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0233220

**Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin**

Taille: A7 74x105

**Puligny-Montrachet**

Folatières 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 100% Chardonnay  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés