



## 2021 Puligny-Montrachet AOC

Nexe Flore, Benoît Ente

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**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):**

**Elevage:** 14 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Cépage(s):** 100% Chardonnay

**Référence:** 0919621

Bild folgt

Photo à venir

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

Taille: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Nexe Flore  
Benoît Ente

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés