



## 2021 Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoit Ente

Benoit Ente bénéficie, tout comme son frère, le célèbre Arnaud Ente, d'une excellente réputation pour ses fantastiques vins blancs!

### Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, 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>     | Benoit Ente          |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 19/20          |
| <b>Elevage:</b>        | 14 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle       |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.5 %               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chardonnay      |
| <b>Référence:</b>      | 0843121              |

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

Taille: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Clos de la Truffière 1er Cru AOC  
Benoît Ente

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19/20                 |
| <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 |