



2021 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, En la Richarde, Benoît Ente

Note de dégustation:

Fruits jaunes et minéraux légers, poire Williams, ananas frais et discrète note de pêche, rehaussée par des arômes d'amande et de poivre blanc. Le palais à la fois intense et onctueux surprend par sa fraîcheur vivifiante. Puis viennent les arômes de pamplemousse mûr et de lavande légèrement teintés d'une note de cannelle. La finale fruitée est marquée par l'étonnante présence du sureau.

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Benoît Ente
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0645921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
En la Richarde
Benoît Ente

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés