



2021 Puligny-Montrachet AOC

Nexe Flore, Benoît Ente

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

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: 14 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0919621

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Nexe Flore
Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi