



## 2021 Puligny-Montrachet

Folatières 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

**Abbinamenti:**

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	Domaine Leflaive
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0233221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Folatières 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi