



**Appellation**  
**Climat, Cuvée**  
**Domaine, Maison**

Puligny Montrachet  
Les Enseignières  
Prudhon

**Région**  
**Sous-Région**

Bourgogne  
Côte de Beaune

**Viticulteur**  
**Agriculture**

Récoltant  
Raisonnée

**Cépage(s)**  
**Vendanges**  
**Vinification**  
**Elevage**

100% Chardonnay  
Manuelles  
Traditionnelle  
15 à 18 mois en fût de chêne (20% neufs)

**Degré d'alcool**  
**Temps de garde**  
**Température de service**

13 %  
2 à 10 ans  
8 à 10°C

**Robe**  
**Nez, Bouche**  
**Caractère du vin**  
**Longueur en bouche**

Dorée aux reflets verts  
Fleurs blanches, beurre, Amande, Noisette  
Rond  
Importante

#### Accords Mets/vin



**Apéritif**  
**Entrée chaude ou froide**  
**Poisson, Fruits de mer**  
**Viande blanche, Volaille**  
**Viande rouge, Gibier**  
**Plat principal**  
**Fromage**  
**Dessert**

Toasts au saumon fumé  
Terrine de homard  
Langouste flambée  
Râble de lapin à l'estragon  
/  
Risotto aux langoustines  
/  
Charlotte aux poires, Millefeuilles