



Bourgogne AOC

Mathilde, Benoît Ente

Rarer Pinot mit singulärer Stilistik

Beschreibung:

Dieser rote Burgunder ist eine Cuvée aus den zwei Pinot Noir-Parzellen Les Champans und Les Femelottes in der Nähe von Puligny Montrachet. Im Sinne der Nachhaltigkeit erfolgt die Bewirtschaftung ohne chemischen Dünger oder Unkrautvernichter. An die manuelle Weinlese schliesst sich eine geduldige Verfeinerung an, die über 18 Monate in Holz, Glas und Edelstahl erfolgt. Alle Jahrgänge der Cuvée Mathilde werden bei der Vinifikation gleich behandelt, damit die einzigen Variationsfaktoren die Eigenschaften des Klimas sind und somit die Jahrgangsunterschiede im Wein sensorisch transparent zur Geltung kommen. Deshalb wird dieser puristische Burgunder auch ohne Filtration abgefüllt. Das Ergebnis ist ein Bourgogne Rouge mit präziser und frischer, roter Frucht sowie feinen Gewürznoten. Am Gaumen schlank, mit zarter Tanninstruktur und vitaler Säure.

Degustationsnotiz:

Rubis brillant. Généreux bouquet de fins fruits des bois, de framboises sauvages et de fraises. Attaque crémeuse et fondante, puis arômes prononcés de baies rouges. Corps d'une grande élégance et d'une belle fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Bourgogne
Produzent:	Benoît Ente
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0141521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC

Mathilde
Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.