



Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

Une tension vibrante et une fraîcheur cristalline – le Chassagne du vigneron culte Benoît Ente

Beschreibung:

Le fantastique portefeuille de Benoît Ente, qui comprend des vignobles de Puligny de premier ordre, dont Les Folatières et La Truffière, est complété par un vignoble situé dans la commune de Chassagne-Montrachet. Les Houillères est le nom de son lieu-dit, une petite parcelle au nord de Chassagne, où les sols sont fortement marqués par des structures calcaires à pores fins qui confèrent à ce chardonnay son merveilleux caractère minéral. Benoît y produit un Bourgogne blanc complexe, qui associe au nez des notes délicatement beurrées à des notes réductrices et une grande fraîcheur citronnée, et qui offre également en bouche un magnifique jeu entre une ampleur crémeuse, une prise minérale et une acidité vive. Un vin plein de clarté et de raffinement, qui résume parfaitement le style unique de Benoît Ente.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, reflets dorés. Nez délicat de fruits jaunes à noyau, également de tilleul, complété par du pain blanc finement grillé. En bouche, ce chardonnay montre une élégance remarquable, des notes nettement minérales (silex), ainsi que de nouveaux délicats arômes grillés ; la note de fraîcheur racée soutient la jutosité de ce vin blanc rectiligne et très élégant ; montrant beaucoup de potentiel dans la finale de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Cbeau

Produzent: Benoît Ente

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0144023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières
Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés