



Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Une véritable délicatesse

Description:

Avec 10'000 pieds par hectare, les parcelles de Benoit Ente sont extrêmement denses. C'est ainsi que les vignes s'enracinent profondément, que les rendements sont faibles et que les vins développent une minéralité puissante. Il n'est donc pas étonnant que ce Bourgogne se présente avant tout avec des arômes de pierre et de calcaire, soulignés par des notes citriques et fraîches au nez, le fumé de l'élevage en petits fûts de chêne est presque imperceptible, tant il est subtilement intégré dans la structure globale. Un chardonnay frais, vif et élancé, qui plaît au palais avec sa structure fine, son acidité racée et sa pression saline - et qui donne toujours envie de boire la prochaine gorgée. Profond, élégant et très animé.

Profil aromatique:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Chardonnay-typisches Bouquet nach gelben Birnen und zitrischen Noten, ein Hauch Brioche. Dicht und konzentriert im Gaumen, ergänzt durch eine tolle Frische, gelbe Frucht und etwas grüner Apfel, mit diskreten Röstaromen und einer schönen Mineralik; prima Länge.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Bourgogne

Elevage: 14 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 0645521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.