

Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

La quintessence de l'appellation Puligny-Montrachet

Beschreibung:

Ce Villages de Benoit Ente est en quelque sorte la carte de visite du domaine, un représentant expressif du terroir particulier de Puligny-Montrachet. Il s'agit d'une cuvée délicate de Chardonnay issue de 7 petites parcelles, qui incarne le style unique pour lequel Benoit Ente est devenu mondialement célèbre ces dernières années, avec un équilibre parfait entre fraîcheur citrique, structure dynamique et élégante et intensité fumée. Riche en énergie intérieure et en finesse aromatique, ce Puligny danse sur le palais avec un fruit réducteur, une prise en bouche salée fascinante et une acidité vibrante. Un joyau de Chardonnay !

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet harmonieux et intense d'agrumes, de coing et d'abricot, ainsi que de pain grillé. Une élégance rare avec des notes fruitées d'une part et minérales d'autre part, très marquée par le terroir, fantastique en termes d'équilibre, expressive; la fraîcheur est plutôt discrète, mais habilement intégrée; dans l'ensemble, vinifiée de manière très directe et précise, elle montre du potentiel.

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:

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: Côte de Beaune

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0645622



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.