



Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Un aligoté de classe mondiale

Beschreibung:

Dans la cave, Benoît Ente se distingue par son soin particulier: Le pressurage délicat est suivi d'une vinification douce et d'une longue maturation. Le résultat est un aligoté de caractère avec beaucoup d'énergie et de dynamisme. Au nez, il est très typique du cépage, avec un soupçon d'herbes séchées, de pomme verte et de réduction fumée. En bouche, il présente des accents d'agrumes prononcés, une douce adhérence et une bonne traction-tendu, croquant et d'une profondeur fascinante.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Reife Mirabellen, weisse Blüten und eine Feuersteinnote dominieren das ausdrucksstarke Bouquet. Intensiv und von guter Struktur am Gaumen, gelbfruchtig geprägt, unterlegt von einer leichten Röstnote (gut gebackenes Ruchbrot), wiederum sehr mineralisch; erstaunliche Abgangslänge.

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Bourgogne
Produzent:	Benoît Ente
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Aligoté
Artikelnummer:	0688121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Aligoté
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés