



Bourgogne AOC

Golden Jubilee, Benoît Ente

Avec la classe d'un Villages

Beschreibung:

Les raisins de ce chardonnay rare proviennent d'un seul vignoble, l'excellent terroir des Equinces, situé à l'est de la commune de Puligny-Montrachet et planté dès 1963 avec une sélection massale. Les vieilles vignes confèrent une grande densité au goût, tandis que le système racinaire très ramifié assure des accents minéraux profonds - la richesse de la structure et la tension se complètent ici parfaitement. Formellement, ce n'est qu'un simple Bourgogne blanc. Dans les bons millésimes, le Golden Jubilee atteint sans problème le niveau d'un Puligny-Villages. Aussi énergique et intense que sensuel et plein de finesse.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux accents dorés. Délicieux fruits jaunes dans le nez marqué par des parfums de Golden Delicious et de prunes, souligné par de vaporeuses notes épicées. Bouche finement fruitée, très élégante et d'une grande précision, aux nuances fraîches et persistantes. Finale sur des notes salées et minérales. Un Bourgogne de grande classe.

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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0797522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC

Golden Jubilée
Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés