



## Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoît Ente

La classe extra du perfectionniste de Puligny-Montrachet

### **Beschreibung:**

Le terroir de La Truffière doit son nom au fait que les sols calcaires de ce site étaient autrefois une source abondante de truffes nobles. Aujourd'hui, on y trouve des raisins de chardonnay tout aussi délicats. Situé juste au-dessus du cru de pointe Les Folatières, le coteau de La Truffière bénéficie d'une exposition ensoleillée, mais aussi d'influences plus fraîches en raison de son altitude, les températures y chutant souvent très nettement la nuit. C'est précisément cette alternance passionnante de maturité et de fraîcheur qui se dégage de ce Premier dans le verre. Un Puligny-Montrachet de grande classe, qui enthousiasme au palais avec un fruité riche et une minéralité captivante et qui, comme toujours chez Benoît Ente, est souligné par des nuances fumées-réduites et salées-piquantes.

### **Degustationsnotiz:**

### **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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Cbeau
<b>Produzent:</b>	Benoît Ente
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0843120

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC  
Benoît Ente

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés