



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

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Benoît Ente
Elevage:	16 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0843123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC
Benoît Ente

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés