



2021 Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Ein Aligoté auf Weltklasseniveau

Description:

Im Weinkeller zeichnet sich Benoît Ente durch seine besondere Sorgfalt aus: Auf die behutsame Pressung folgt erst die schonende Vinifikation und dann eine lange Reifung. Das Resultat ist ein überaus charaktervoller Aligoté mit viel Energie und Dynamik. In der Nase sehr sortentypisch, mit einem Hauch von getrockneten Kräutern, grünem Apfel und rauchiger Reduktion, am Gaumen mit ausgeprägten Zitrusakzenten, sanftem Grip und gutem Zug – straff, knackig und mit faszinierender Tiefe.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Benoît Ente
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Aligoté
Référence:	0688121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

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