2021 Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Un aligoté de classe mondiale

Description:
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.

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch