



2021 Bourgogne AOC

Mathilde, Benoît Ente

Note de dégustation:

Rubis brillant. Généreux bouquet de fins fruits des bois, de framboises sauvages et de fraises. Attaque crémeuse et fondante, puis arômes prononcés de baies rouges. Corps d'une grande élégance et d'une belle fraîcheur.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Benoît Ente
Notation(s):	
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0141521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC

Mathilde
Benoît Ente

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.