



2021 Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Nez délicat de fruits jaunes à noyau, également de tilleul, complété par du pain blanc finement grillé. En bouche, ce chardonnay montre une élégance remarquable, des notes nettement minérales (silex), ainsi que de nouveau de délicats arômes grillés ; la note de fraîcheur racée soutient la jutosité de ce vin blanc rectiligne et très élégant ; montrant beaucoup de potentiel dans la finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Benoît Ente
Notation(s):	
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0144021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houlières
Benoît Ente

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés