



## 2022 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.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France              |
| <b>Région:</b>         | Bourgogne           |
| <b>Sous-région:</b>    | Bourgogne           |
| <b>Producteur:</b>     | Benoît Ente         |
| <b>Notation(s):</b>    |                     |
| <b>Elevage:</b>        | 18 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %              |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir     |
| <b>Référence:</b>      | 0141522             |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Bourgogne AOC**

Mathilde  
Benoît Ente

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                     |
| <b>Notation(s):</b> |                                                            |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                                            |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |