



2022 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 nouveaux 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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0144022

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:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés