



Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

Tensione vibrante e freschezza cristallina: lo Chassagne del viticoltore cult Benoit Ente

Beschreibung:

Il fantastico portafoglio di Benoit Ente, che comprende vigneti di Puligny di prima classe, tra cui Les Folatières e La Truffière, è completato da un vigneto nel comune di Chassagne-Montrachet. Les Houillères è il nome del suo lieu-dit, un piccolo appezzamento a nord di Chassagne, dove i terreni sono fortemente caratterizzati da strutture calcaree a pori fini che conferiscono a questo Chardonnay il suo meraviglioso carattere minerale. Qui Benoit produce un Bourgogne bianco complesso, che al naso unisce una delicata burrosità a note riduttive e tanta freschezza agrumata, e anche al palato offre un magnifico gioco di cremosità, mineralità e acidità vivace. Un vino pieno di chiarezza e raffinatezza, che incarna perfettamente lo stile unico di Benoit Ente.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso delicato di frutta a nocciolo giallo e fiori di tiglio, completato da pane bianco finemente tostato. Al palato, questo Chardonnay mostra una notevole eleganza, con spiccate note minerali (pietra focaia) e ancora delicati aromi tostati; la freschezza vivace sostiene la succosità di questo vino bianco schietto e molto elegante; mostra un grande potenziale nel finale di media lunghezza.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produttore:	Benoît Ente
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0144021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières
Benoît Ente

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi