

## Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Una vera prelibatezza

### Descrizione:

Con 10.000 viti per ettaro, gli appezzamenti di Benoit Ente sono estremamente densi. Di conseguenza, le viti sono profondamente radicate, le rese sono basse e i vini sviluppano una potente mineralità. Non sorprende quindi che questo Borgogna presenti soprattutto aromi di pietra e calcare, sottolineati da note fresche e citriche al naso. L'affumicatura dovuta all'affinamento in piccole botti di rovere è quasi impercettibile, tanto è sottilmente integrata nella struttura complessiva. Uno Chardonnay fresco, vivace e snello, che soddisfa il palato con la sua struttura fine, l'acidità vigorosa e la pressione salina - e fa sempre venire voglia di bere il sorso successivo. Profondo, elegante e molto vivace.

### Profilo aromatico:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Chardonnay-typisches Bouquet nach gelben Birnen und zitrischen Noten, ein Hauch Brioche. Dicht und konzentriert im Gaumen, ergänzt durch eine tolle Frische, gelbe Frucht und etwas grüner Apfel, mit diskreten Röstaromen und einer schönen Mineralik; prima Länge.

### 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.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Borgogna

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 0645522



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Blanc**

Benoît Ente

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.