



Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

La quintessenza della denominazione Puligny-Montrachet

Beschreibung:

Questo Villages di Benoit Ente è una sorta di biglietto da visita della cantina, un rappresentante espressivo dello speciale terroir di Puligny-Montrachet. Si tratta di una delicata cuvée di Chardonnay proveniente da 7 piccoli appezzamenti che, con un perfetto equilibrio tra freschezza agrumata, struttura dinamica ed elegante e intensità affumicata, incarna lo stile unico per cui Benoit Ente è diventato famoso in tutto il mondo negli ultimi anni. Ricco di energia interiore e finezza aromatica, questo Puligny danza sul palato con frutta riduttiva, con un'affascinante presa salata e un'acidità vibrante. Un gioiello di Chardonnay!

Degustationsnotiz:

Giallo medio, riflessi dorati. Bouquet armonioso e intenso di agrumi, mela cotogna e albicocche, con note di pane tostato. Eleganza rara con note fruttate da un lato e minerali dall'altro, molto influenzato dal terroir, fantastico nell'equilibrio, espressivo; la freschezza è piuttosto contenuta, ma sapientemente integrata; nel complesso vinificato in modo molto lineare e preciso, mostra potenziale.

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:

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:	Côte de Beaune
Allevamento:	14 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0645621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.