

## 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 Benoît 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.

<b>Paese di origine:</b>	Francia
<b>Appellation:</b>	Côte de Beaune
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0645622



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Benoît Ente

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<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.