



Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, En la Richarde, Benoît Ente

Nelle immediate vicinanze di Chevalier-Montrachet

Beschreibung:

Come suo fratello Arnaud, anche Benoit Ente è un vero mago dello Chardonnay. I suoi vini bianchi sono difficilmente superabili in termini di finezza ed espressività e rispecchiano perfettamente il terroir unico della Côte d'Or. I vigneti di Benoit sono distribuiti su numerosi appezzamenti, situati principalmente a Puligny Montrachet e dintorni: un insieme di terreni selezionati con cura, che i nonni di Benoit hanno messo insieme a partire dagli anni '40. Questo esclusivo portafoglio comprende anche il Premier Cru Les Folatières, situato sullo stesso pendio dei Grands Crus Montrachet e Chevalier-Montrachet. Il vino che Benoit Ente produce qui è un grande Puligny-Chardonnay da manuale: concentrato, con un frutto ricco, delicate note di nocciola e una profonda salinità che conferisce non solo una struttura decisa, ma anche una buona lunghezza.

Degustationsnotiz:

Frutti gialli leggeri e minerali, pera Williams, ananas fresco e un discreto sentore di pesca, arricchiti da aromi di mandorla e pepe bianco. Il palato è intenso e morbido al tempo stesso, con una freschezza sorprendentemente rinvigorente. Seguono aromi di pompelmo maturo e lavanda, leggermente sfumati da una nota di cannella. Il finale fruttato è caratterizzato dalla sorprendente presenza di sambuco.

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: En la Richarde

Allevamento: 14 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0645921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
En la Richarde

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:	Fresco, tra 9 e 12 gradi