



Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoît Ente

La classe extra del perfezionista di Puligny-Montrachet

Beschreibung:

Il terroir di La Truffière deve il suo nome al fatto che i terreni calcarei di questa località erano un tempo una ricca fonte di tartufi pregiati. Oggi qui crescono uve Chardonnay altrettanto delicate. Situato direttamente sopra i cru superiori di Les Folatières, il pendio di La Truffière è esposto al sole, ma gode anche di influenze più fresche grazie alla sua altitudine, con temperature che spesso si abbassano notevolmente di notte. È proprio questo emozionante gioco di maturità e freschezza che questo Premier irradia nel bicchiere. Un Puligny-Montrachet di prima classe che delizia il palato con un frutto ricco e una mineralità avvincente e, come sempre con Benoît Ente, è sostenuto da sfumature affumicate, riduttive e sapide.

Degustationsnotiz:

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

Produrent: Benoît Ente

Allevamento: 14 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0843121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru 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: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |