



## 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

**Produzent:** Benoît Ente

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0843122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Clos de la Truffière 1er Cru 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>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi