



## 2021 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Una vera prelibatezza

### Descrizione del vino:

Con 10.000 viti per ettaro, gli appezzamenti di Benoît Ente sono estremamente fitti. In questo modo le viti sono profondamente radicate, le rese sono basse e i vini sviluppano una potente mineralità. Non sorprende quindi che questo Bourgogne si presenti principalmente con aromi sassosi e gessosi, sostenuti da note agrumate-fresche e decisamente riduttive al naso; l'affumicatura derivante dall'affinamento in piccole botti di rovere è quasi impercettibile, tanto è sottilmente integrata nella struttura complessiva. Uno Chardonnay fresco, vivace e snello che soddisfa il palato con la sua struttura fine, l'acidità vigorosa e la pressione salina - e stuzzica sempre l'appetito per il sorso successivo. Profondo, elegante ed estremamente vivace.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Borgogna
<b>Produttore:</b>	Benoît Ente
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0645521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Blanc**

Benoît Ente

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi