



2021 Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Un Aligoté di classe mondiale

Descrizione del vino:

Benoît Ente si caratterizza per la sua particolare cura in cantina: Un'accurata pressatura è seguita da una vinificazione delicata e da un lungo invecchiamento. Il risultato è un Aligoté estremamente caratterizzante, ricco di energia e dinamismo. Il naso è tipico della varietà, con sentori di erbe secche, mela verde e riduzione affumicata, mentre il palato presenta pronunciati accenti agrumati, un grip delicato e una buona lunghezza - teso, croccante e con una profondità affascinante.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Borgogna |
| Sottoregione: | Borgogna |
| Produttore: | Benoît Ente |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 14 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Aligoté |
| Numero di articolo: | 0688121 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Aligoté |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 14 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |