



2021 Bourgogne AOC

Mathilde, Benoît Ente

Nota di degustazione:

Rubino brillante. Bouquet generoso di frutti di bosco fini, lamponi selvatici e fragole. Attacco cremoso e fondente, seguito da pronunciati aromi di frutti rossi. Al palato è molto elegante e fresco.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0141521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC

Mathilde
Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.