



2021 Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso delicato di frutta a nocciolo giallo e fiori di tiglio, completato da pane bianco finemente tostato. Al palato, questo Chardonnay mostra una notevole eleganza, con spiccate note minerali (pietra focaia) e ancora una volta delicati aromi tostati; la freschezza vivace sostiene la succosità di questo vino bianco diretto e molto elegante; mostra un grande potenziale nel finale di media lunghezza.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0144021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houlières
Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi