



2022 Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières, 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 delicati aromi tostati; la freschezza vivace sostiene la succosità di questo vino bianco schietto 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:FranciaRegione:BorgognaSottoregione:Côte de BeauneProduttore:Benoît Ente

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0144022



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières Benoît Ente

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Chardonnay Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi