



## 2022 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 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

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia             |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna            |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Beaune      |
| <b>Produttore:</b>          | Benoît Ente         |
| <b>Valutazioni:</b>         |                     |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in barrique |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale        |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %              |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay     |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0144022             |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chassagne-Montrachet AOC**

Les Houlières  
Benoît Ente

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                  |
| <b>Valutazioni:</b>             |                          |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay          |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale             |
| <b>Vinificazione:</b>           | 18 Mesi in barrique      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                   |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 9 e 12 gradi |