2022 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Una vera prelibatezza

Descrizione del vino:
Con 10.000 viti per ettaro, gli appezzamenti di Benoit Ente sono estremamente densi. Di conseguenza, le viti sono profondamente radicate, le rese sono basse e i vini sviluppano una potente mineralità. Non sorprende quindi che questo Borgogna presenti soprattutto aromi di pietra e calcare, sottolineati da note fresche e citriche al naso. L'affumicatura dovuta all'affinamento in piccole botti di rovere è quasi impercettibile, tanto è sottilmente integrata nella struttura complessiva. Uno Chardonnay fresco, vivace e snello, che soddisfa il palato con la sua struttura fine, l'acidità vigorosa e la pressione salina - e fa sempre venire voglia di bere il sorso successivo. Profondo, elegante e molto vivace.
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:	Borgogna
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0645522

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch