



2022 Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone, Benoît Ente

Un Aligoté di classe mondiale

Descrizione del vino:

Benoît Ente si caratterizza per la sua particolare cura in cantina: Un'accurata pressatura è seguita da una vinificazione delicata e da un lungo invecchiamento. Il risultato è un Aligoté estremamente caratterizzante, ricco di energia e dinamismo. Il naso è tipico della varietà, con sentori di erbe secche, mela verde e riduzione affumicata, mentre il palato presenta pronunciati accenti agrumati, un grip delicato e una buona lunghezza - teso, croccante e con una profondità affascinante.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Numero di articolo:	0688122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Antichtone
Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi