



2021 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Une véritable délicatesse

Description:

Avec 10'000 pieds par hectare, les parcelles de Benoît Ente sont extrêmement denses. C'est ainsi que les vignes s'enracinent profondément, que les rendements sont faibles et que les vins développent une minéralité puissante. Il n'est donc pas étonnant que ce Bourgogne se présente avant tout avec des arômes de pierre et de calcaire, soulignés par des notes citriques et fraîches au nez, le fumé de l'élevage en petits fûts de chêne est presque imperceptible, tant il est subtilement intégré dans la structure globale. Un chardonnay frais, vif et élancé, qui plaît au palais avec sa structure fine, son acidité racée et sa pression saline - et qui donne toujours envie de boire la prochaine gorgée. Profond, élégant et très animé.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Benoît Ente
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0645521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés