



## 2022 Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

**Note de dégustation:**

Jaune moyen, reflets dorés. Nez délicat de fruits jaunes à noyau, également de tilleul, complété par du pain blanc finement grillé. En bouche, ce chardonnay montre une élégance remarquable, des notes nettement minérales (silex), ainsi que de nouveaux délicats arômes grillés ; la note de fraîcheur racée soutient la jutosité de ce vin blanc rectiligne et très élégant ; montrant beaucoup de potentiel dans la finale de longueur moyenne.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Benoît Ente
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0144022

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chassagne-Montrachet AOC**

Les Houlières  
Benoît Ente

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés