



## 2022 Bourgogne AOC

Golden Jubilee, Benoît Ente

Avec la classe d'un Villages

### Description:

Les raisins de ce chardonnay rare proviennent d'un seul vignoble, l'excellent terroir des Equinces, situé à l'est de la commune de Puligny-Montrachet et planté dès 1963 avec une sélection massale. Les vieilles vignes confèrent une grande densité au goût, tandis que le système racinaire très ramifié assure des accents minéraux profonds - la richesse de la structure et la tension se complètent ici parfaitement. Formellement, ce n'est qu'un simple Bourgogne blanc. Dans les bons millésimes, le Golden Jubilee atteint sans problème le niveau d'un Puligny-Villages. Aussi énergique et intense que sensuel et plein de finesse.

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Délicieux fruits jaunes dans le nez marqué par des parfums de Golden Delicious et de prunes, souligné par de vaporeuses notes épicées. Bouche finement fruitée, très élégante et d'une grande précision, aux nuances fraîches et persistantes. Finale sur des notes salées et minérales. Un Bourgogne de grande classe.

### Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Bourgogne
<b>Producteur:</b>	Benoît Ente
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0797522

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

Taille: A7 74x105

**Bourgogne AOC**

Golden Jubilé  
Benoît Ente

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 100% Chardonnay  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés