



2022 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, En la Richarde, Benoît Ente

Nota di degustazione:

Frutti gialli leggeri e minerali, pera Williams, ananas fresco e un discreto sentore di pesca, arricchiti da aromi di mandorla e pepe bianco. Il palato è intenso e morbido al tempo stesso, con una freschezza sorprendentemente rinvigorente. Seguono aromi di pompelmo maturo e lavanda, leggermente sfumati da una nota di cannella. Il finale fruttato è caratterizzato dalla sorprendente presenza di sambuco.

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: | Côte de Beaune |
| Produttore: | Benoît Ente |
| Valutazioni: | |
| Vinificazione: | in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0645922 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
En la Richarde
Benoît Ente

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in barrique |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |