



2022 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Una vera prelibatezza

Descrizione del vino:

Con 10.000 viti per ettaro, gli appezzamenti di Benoît Ente sono estremamente fitti. In questo modo le viti sono profondamente radicate, le rese sono basse e i vini sviluppano una potente mineralità. Non sorprende quindi che questo Bourgogne si presenti principalmente con aromi sassosi e gessosi, sostenuti da note agrumate-fresche e decisamente riduttive al naso; l'affumicatura derivante dall'affinamento in piccole botti di rovere è quasi impercettibile, tanto è sottilmente integrata nella struttura complessiva. Uno Chardonnay fresco, vivace e snello che soddisfa il palato con la sua struttura fine, l'acidità vigorosa e la pressione salina - e stuzzica sempre l'appetito per il sorso successivo. Profondo, elegante ed estremamente vivace.

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:	Borgogna
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0645522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi