



2022 Bourgogne AOC

Golden Jubilee, Benoit Ente

Con una classe di villaggio

Descrizione del vino:

Le uve di questo raro Chardonnay provengono da un unico vigneto, l'eccellente terroir di Equinces, situato a est del comune di Puligny-Montrachet e piantato nel 1963 con una selezione massale. Le vecchie viti conferiscono grande densità al sapore, mentre l'apparato radicale altamente ramificato assicura profondi accenti minerali: struttura e tensione si completano perfettamente. Formalmente, si tratta di un semplice Borgogna bianco. Nelle annate migliori, il Golden Jubilee raggiunge facilmente il livello di un Puligny-Villages. Tanto energetico e intenso quanto sensuale e pieno di finezza.

Nota di degustazione:

Giallo medio con accenti dorati. Al naso, deliziosa frutta gialla, con note di Golden Delicious e prugne, sottolineate da leggere note speziate. Al palato è finemente fruttato, molto elegante e preciso, con sfumature fresche e persistenti. Finisce con note salate e minerali. Un Borgogna di prim'ordine.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Benoit Ente
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0797522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC

Golden Jubilé
Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi