

**BENOIT ENTE (PULIGNY MONTRACHET)**

Benoit Ente, Bourgogne

Domaine Benoît Ente

In het hart van Puligny-Montrachet bouwt Benoît Ente al meer dan twintig jaar aan een indrukwekkende reputatie als producent van uiterst verfijnde witte Bourgognes. Nadat hij de familiewijngaarden van zijn grootouders erfde, koos hij resoluut voor een eigen koers, met lage rendementen, duurzame wijnbouw en een nauwgezette vinificatie. Zijn domein omvat een mozaïek van kleine percelen in Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet en Meursault. Benoît Ente staat bekend om zijn uiterst precieze stijl, waarbij frisheid, spanning en mineraliteit steeds centraal staan. De wijnen rijpen langdurig op vat en tank, zonder filtratie, waardoor ze een uitzonderlijke zuiverheid en een groot bewaarpotentieel ontwikkelen.

Bourgogne

De Bourgogne Blanc van Benoît Ente is een schoolvoorbeeld van hoe een regionale appellatie kan uitgroeien tot een wijn van uitzonderlijk niveau. De wijn wordt gemaakt van 100% Chardonnay afkomstig van verschillende percelen met klonale aanplant rond Puligny-Montrachet. Na een lange rijping ontwikkelt hij een verfijnd aroma van citrus, witte perzik, rijpe appel, witte bloemen en een subtiele toets van hazelnoot en vuursteen. In de mond is hij strak, levendig en perfect in balans, met een opvallende mineraliteit, een frisse zuurgraad en een lange, elegante afdronk. Een uitstekende begeleider van schaal- en schelpdieren, gegrilde vis, gevogelte en romige pastagerechten, maar ook een Bourgogne die zich moeiteloos nog vele jaren verder ontwikkelt in de kelder.

Artikelnummer **2606301855**EAN **2606301855****Bekijk dit artikel in
onze webshop****KENMERKEN**

Type	Wijn
Kleur	Wit
Producent	Benoit Ente (Puligny Montrachet)
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Oorsprongsbenaming	AOP Bourgogne
Druivensoort(en)	Chardonnay
Wijnbouw	Biologisch
Inhoud (L)	0,750

Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Schaal- en schelpdieren, Gegrilde vis, Pasta