



BENOIT ENTE (PULIGNY MONTRACHET)

Benoit Ente, Puligny Montrachet

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.

Puligny-Montrachet

De Puligny-Montrachet van Benoît Ente is de signatuurwijn van het domein en wordt samengesteld uit vijf zorgvuldig geselecteerde percelen met gemiddeld vijftig jaar oude Chardonnaystokken. De wijn rijpt gedurende achttien maanden, deels op eikenhouten vaten en deels op inox, waarna hij zonder filtratie wordt gebotteld. In de neus biedt hij verfijnde aroma's van citrus, witte perzik, rijpe peer, witte bloemen, geroosterde hazelnoot en een subtiële rokerige mineraliteit. De smaak is loepzuiver en perfect in balans, met een levendige frisheid, een elegante structuur en een lange, zilte afdronk die typerend is voor de grote terroirs van Puligny-Montrachet. Een gastronomische Chardonnay die uitstekend past bij kreeft, langoustines, tarbot, zeetong, gevogelte in romige saus en verfijnde harde kazen. Dankzij zijn precisie en structuur ontwikkelt deze wijn zich bovendien prachtig gedurende vijftien jaar of langer.

Artikelnummer **2606301909**EAN **2606301909**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Wit
Producent	Benoit Ente (Puligny Montrachet)
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Oorsprongsbenaming	AOP Puligny Montrachet
Druivensoort(en)	Chardonnay

Wijnbouw	Biologisch
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Schaal- en schelpdieren, Vis, Gevogelte