



BENOIT ENTE (PULIGNY MONTRACHET)

Benoit Ente, Puligny Montrachet

Domaine Benoît Ente

Au cœur de Puligny-Montrachet, Benoît Ente se forge depuis plus de vingt ans une réputation impressionnante de producteur de Bourgognes blancs d'une grande finesse. Après avoir hérité des vignes familiales de ses grands-parents, il a résolument choisi sa propre voie, avec des rendements faibles, une viticulture durable et une vinification minutieuse. Son domaine se compose d'une mosaïque de petites parcelles à Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Meursault. Benoît Ente est réputé pour son style d'une extrême précision, où fraîcheur, tension et minéralité occupent toujours une place centrale. Les vins sont longuement élevés en fût et en cuve, sans filtration, ce qui leur confère une pureté exceptionnelle et un grand potentiel de garde.

Puligny-Montrachet

Le Puligny-Montrachet de Benoît Ente est le vin signature du domaine ; il est assemblé à partir de cinq parcelles soigneusement sélectionnées, plantées de ceps de Chardonnay âgés en moyenne de cinquante ans. Le vin est élevé pendant dix-huit mois, en partie en fûts de chêne et en partie en cuve inox, puis mis en bouteille sans filtration. Au nez, il offre des arômes raffinés d'agrumes, de pêche blanche, de poire mûre, de fleurs blanches, de noisette grillée et une subtile minéralité fumée. La bouche est d'une grande pureté et parfaitement équilibrée, avec une fraîcheur vive, une structure élégante et une longue finale saline, typique des grands terroirs de Puligny-Montrachet. Un Chardonnay gastronomique, parfait avec le homard, les langoustines, le turbot, la sole, la volaille en sauce crémeuse et les fromages à pâte dure raffinés. Grâce à sa précision et à sa structure, ce vin évolue en outre magnifiquement pendant quinze ans ou plus.

Référence **2606301909**EAN **2606301909**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Benoit Ente (Puligny Montrachet)
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AOP Puligny Montrachet
Cépage(s)	chardonnay

Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Crustacés et coquillages, Poisson, Volaille