



BENOIT ENTE (PULIGNY MONTRACHET)

Benoit Ente, Puligny Montrachet 1er Cru Clos De La Truffiere

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 1er Cru Clos de la Truffière

Le Clos de la Truffière est un Premier Cru rare, 100 % Chardonnay, issu d'un petit vignoble clos de murs en monopole, situé sur la partie la plus haute du coteau de Puligny-Montrachet, juste au-dessus des Folatières. Les sols calcaires peu profonds et l'exposition fraîche donnent un vin d'une finesse exceptionnelle, d'une fraîcheur vive et d'une minéralité affirmée. Après un long élevage d'environ dix-huit mois en fûts de chêne, le vin développe un nez complexe d'agrumes, de pêche blanche, de poire mûre, de fleur d'acacia, de noisette, de pierre à fusil et de subtiles nuances fumées. En bouche, il est puissant, mais aussi raffiné et d'une grande pureté, avec une concentration impressionnante, une minéralité tendue et une finale saline interminable. Ce grand Chardonnay gastronomique se marie parfaitement avec le homard, les langoustines, le turbot, la sole, le veau, la volaille en sauce crémeuse et les fromages à pâte dure affinés. Grâce à sa structure et à son équilibre exceptionnels, le Clos de la Truffière compte parmi les Bourgognes blancs au plus grand potentiel de garde et peut continuer à évoluer sans peine pendant vingt ans ou plus.

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Benoit Ente (Puligny Montrachet)
Pays	France
Région	Bourgogne

Référence **2606301914**EAN **2606301914**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

Appellation	AOP Puligny Montrachet
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Viande blanche, Poisson, Volaille