

Domaine Benoît Ente - Clos de la Truffière Verticale en 3 bouteilles - Carton 3 bouteilles



Avis aux amateurs : pour cette Vente exceptionnelle « 24 H Chrono », nous vous proposons une offre ultra-limitée et introuvable ailleurs que sur notre Route des Blancs. Une mini-verticale en 3 bouteilles de l'emblématique Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Truffière, la cuvée qui a fait entrer les vins signés Benoît Ente dans l'Olympe des plus grands blancs de la Côte d'Or.

Cette Verticale en 3 Bouteilles du Clos de la Truffière comprend :

- 1 bouteille de Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Truffière 2017 : sur ce millésime 2017 particulièrement lumineux et équilibré, ce Clos de la Truffière brille par sa finesse, son énergie fuselée et son intensité. On aime son nez aérien et frais, entre fougère, cerfeuil, petites fleurs blanches, mais aussi son profil plus sensuel à l'aération, autour de l'amande rôtie, du nougat, du pain chaud et de la violette, sans oublier la pureté de son fruit, entre fruits blancs, kaki, fruit de la passion et mandarine. La bouche, ample mais énergique, est animée en permanence par cette tension électrisante tout droit venue de la dalle calcaire ! On retrouve ce triptyque parfaitement équilibré entre densité charnue du fruit, minéralité poivrée et tonicité réjouissante des zestes d'agrumes.
- 1 bouteille de Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Truffière 2018 : ce millésime 2018 offre un profil concentré et résolument gastronomique. Il n'en reste pas moins toujours aussi fin, fuselé et énergique. On aime son intensité aromatique aux accents de truffe blanche, de notes fraîches et délicates d'acacia, de cerfeuil, de menthe et de gazon juste tondu, mais aussi d'écorces de mandarine et de citron vert. Pierre à fusil et poivre blanc s'associent avec élégance à une dimension plus gourmande, sur la brioche tiède et l'île flottante. On se régale, en bouche, de saveurs mûres et franches de poire et de pêche blanche finement vanillées, de crème fouettée et d'épices douces, complétées d'une touche acidulée d'agrumes et de fruit de la passion. On finit sur une touche pimentée qui électrise les papilles.
- 1 bouteille de Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Truffière 2029 : sur ce millésime, ce terroir de calcaires stratifiés a donné une des expressions les plus raffinées, intenses et vibratoires de Puligny-Montrachet. Ce Clos de la Truffière offre une concentration et une persistance hors-norme. Il brille par son énergie citronnée,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sa mâche fuselée et son élégance florale, autour du jasmin, du chèvrefeuille et de la verveine. L'équilibre et la précision de définition se confirment en bouche. L'entame texturée mais ferme déploie des saveurs de fruits blancs, de crème vanillée, de mandarine, de pamplemousse et d'ananas, relevées d'une touche poivrée. Sa tension percutante et sa salinité finale excitent les papilles et nous met en appétit.

Quantité limitée à 1 Verticale en 3 bouteilles du Clos de la Truffière par client.

Domaine Benoît Ente - Clos de la Truffière Verticale en 3 bouteilles -
Carton 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques