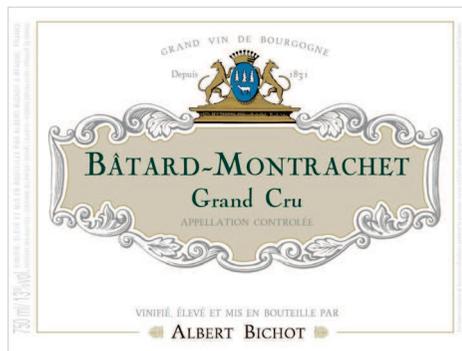


BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Grand Cru

La vigne :

Sols bruns calcaires sur marnes, profonds et argileux

Vinification :

Fûts de chêne
 50 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Élevage :

100 % en fûts de chêne
 35 à 50 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Un mythe, un symbole, un élément du patrimoine bourguignon... l'appellation Bâtard-Montrachet, tout comme sa voisine Le Montrachet, est tout cela en même temps. Joyau du vignoble, elle se situe pratiquement dans les mêmes proportions sur les communes de Chassagne et Puligny (auxquelles le "Mont Chauve" - pierreux et dénudé - a donné son nom).

Dégustation

D'une complexité inouïe dès sa jeunesse, son nez développe un léger grillé fondu, une pointe mentholée, et une dominante florale. Massif, puissant et ample en bouche, ce vin présente une belle charpente calcaire apportant de la persistance. La finale, quant à elle, longue, aromatique et subtilement gourmande développe des notes confites et ambrées.

Accords mets/vins

Dégustez-le sur les poissons très fins et les grands crustacés en sauce élaborée, le saumon fumé et le foie gras.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Il peut se conserver de 7 à 10 ans voire plus.

