



Classification :



Grand cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
10 à 15 ans

Batard-Montrachet Grand Cru (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Ce grand cru est composé de deux parcelles situées sur Chassagne-Montrachet. Une de 9 ares plantée en 1941, la seconde de 3 ares 70 de 1996. Les Bâtard est dans des sols brun calcaire enrichis d'argile et de limons. Son climat est chaud, bien exposé avec un sol bien drainé avec une proportion de cailloutis qui lui assure un bon mûrissement.

Vinification

Récolte manuelle. Les raisins sont pressés directement. Après un léger débourageage naturel en cuve, le vin est placé en fûts de chêne français où il va effectuer sa fermentation en cave fraîche. L'élevage se fait en fûts (1/3 sont des fûts neufs et jusqu'à trois vins) pendant douze mois environ. Les vins sont bâtonnés deux fois par mois jusqu'à l'assemblage final. Un collage et une légère filtration précèdent la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Le Bâtard-Montrachet révèle sa puissance dès sa jeunesse avec davantage de fermeté, des arômes très forts, puissants ... Les vins sont très charpentés, longs à se faire. Ils sont d'une couleur vert-amande et tirent sur le jaune en vieillissant. Ses caractères se manifestent alors par une longueur en bouche persistante dans la matière et dans les arômes de miel, de pain grillé, de truffe.

Mets d'accompagnements

Epoisses, Foies gras, Homard, langoute grillés, Poissons grillés poelés, Poissons sauce crémée, Poularde à la crème, Roqueforts, Bleus, Volailles en civet.