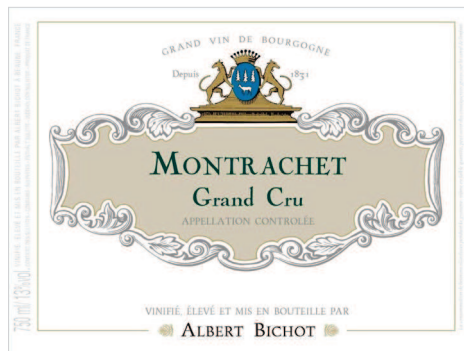


MONTRACHET GRAND CRU



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Grand Cru

La vigne :

Sols de calcaires bruns argileux
 avec sables siliceux

Vinification :

Fûts de chêne
 100 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Élevage :

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

Un mythe, un symbole, un élément du patrimoine bourguignon...mais aussi une référence mondiale des plus grands Chardonnays. Joyau du vignoble, cette appellation se situe à cheval sur les communes de Chassagne et Puligny (auxquelles le "Mont Chauve" - pierreux et dénudé - a donné son nom).

Dégustation

Puissant, très frais, long et évolutif, le nez de ce Montrachet Grand Cru développe quelques notes balsamiques, avec un mélange de fruits blancs : amandes, épices, des nuances de vanille et de noix de coco. Très rond et ample, ce vin représente un mariage harmonieux entre puissance et structure minérale, et une grande persistance.

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 10 ans voire d'avantage.

