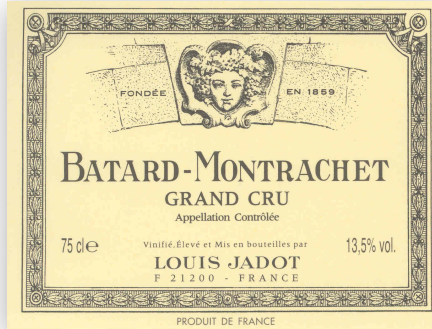


BATARD-MONTRACHET

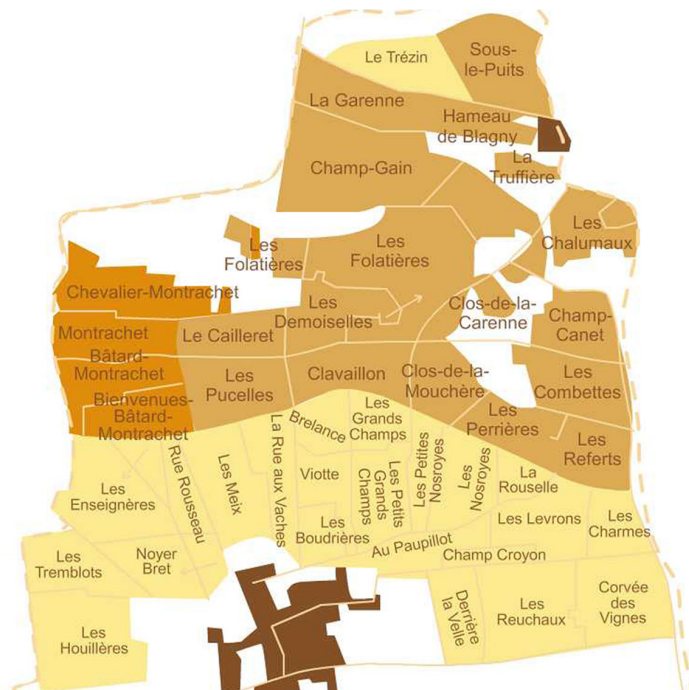


Côte de Beaune

Grand Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

Situé dans la partie Sud de la Côte de Beaune, Puligny Montrachet est un des 5 villages constituant la prestigieuse « Côte des Blancs ».

Caractéristiques

Le Bâtard Montrachet est situé à cheval sur les communes de Puligny Montrachet et de Chassagne Montrachet, encadré par le Criots Bâtard Montrachet, Le Montrachet et les Bienvenues Bâtard Montrachet.

Les sols sont principalement composés de marnes calcaires et d'argile. Celui de Louis Jadot provient uniquement de Puligny Montrachet.

Vinification

La fermentation alcoolique se fait en fûts de chêne puis le vin est élevé environ 18-20 mois en fûts avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Bâtard Montrachet est un vin corsé, puissant et gras. En bouche, il est d'une richesse impressionnante, développant un bouquet complexe d'arômes de fruits, rehaussée par quelques notes toastées et épicées en finale.

Ce vin requiert des plats sophistiqués comme des crustacés à la nage, des poissons pochés crévés, des Noix de Saint Jacques, du foie gras, des fromages mûrs ...

Conservation

Vin de garde par excellence, dans de bonnes conditions de température et d'humidité, il pourra se conserver au minimum 10-12 années voire beaucoup plus selon les millésimes.