LOUIS JADOT

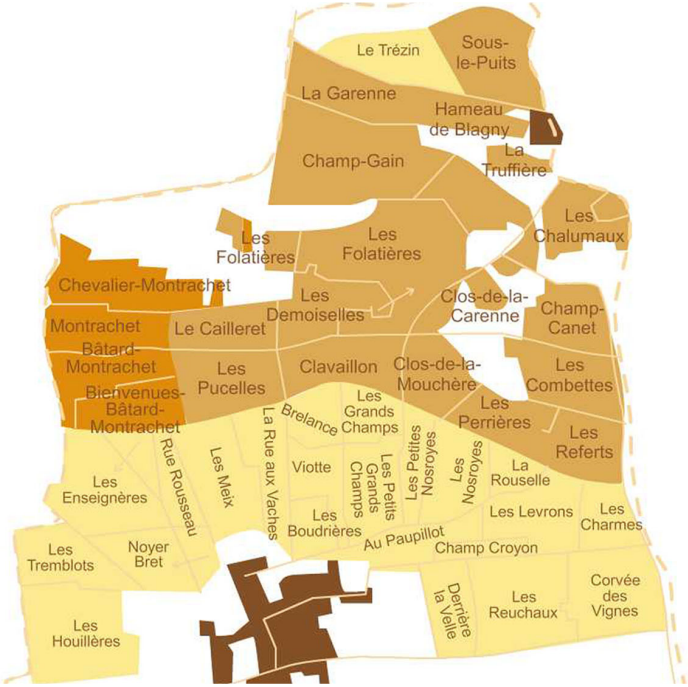
Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Côte de Beaune

Grand Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

La Côte de Beaune comporte en partie centrale un secteur prédestiné à la production de grands vins blancs, dont Puligny Montrachet est, sans contestation, l'un des plus glorieux représentants. Le Bienvenu Bâtard Montrachet, ce grand cru de Puligny, 3ha60 seulement est connu du monde entier. Ce grand cru est original et différent de ce frère aîné le Bâtard Montrachet.

Caractéristiques

Ce vignoble est situé plus bas sur un terrain assez lourd mais léger en surface, argilo calcaire. Son orientation plein Est est un atout supplémentaire pour son style et caractère.

Vinification

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

Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin vinifié et élevé dans nos fûts de chêne et qui fait l'objet de tous nos soins particuliers est séduisant avec une intensité aromatique développée. L'équilibre acidité / moelleux est bon, sa potentialité est très grande et le spectre de fruits et de fleurs, champignons et épices étonnant.
La rondeur et les arômes de ce grand cru méritent d'être valorisées à une température de 12 à 14°C.
Grand Cru réservé à la très haute gastronomie; foie gras, entrée et poissons crémés, charcuteries onctueuses, certaines viandes blanches en sauces souples.

Conservation

Il se conserve très facilement jusqu'à 15-20 ans.