LOUIS JADOT

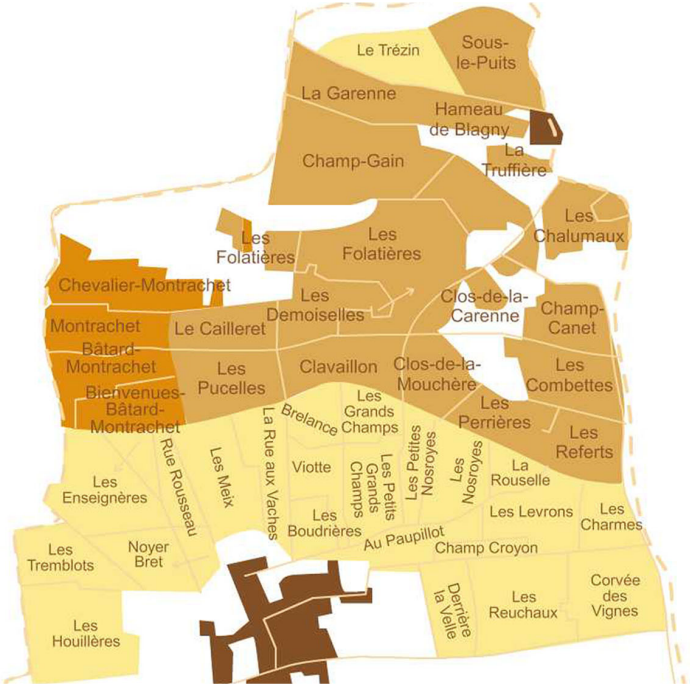
Chevalier Montrachet

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 Chevalier Montrachet Grand Cru est sans doute un des plus glorieux représentants de cette Côte des Blancs. Ce Grand Cru est situé immédiatement au dessus du fameux Montrachet Grand Cru, sur la commune de Puligny Montrachet et est clos de mur.

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 Chevalier Montrachet Grand Cru est un vin puissant et harmonieux, complexe et équilibré, il est une vraie symphonie d'arômes, tout en finesse. Sa longueur en bouche est impressionnante.
Ce vin requiert des plats sophistiqués comme des crustacés à la nage, des poissons pochés crémés, des pâtés de foies de volaille, des fromages mûrs odorants…

Conservation

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