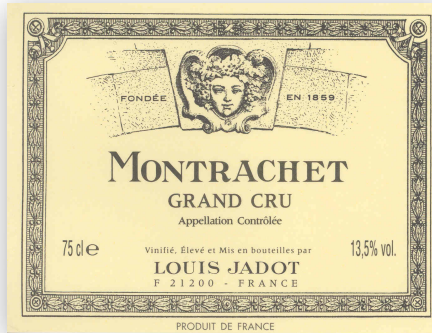


MONTRACHET

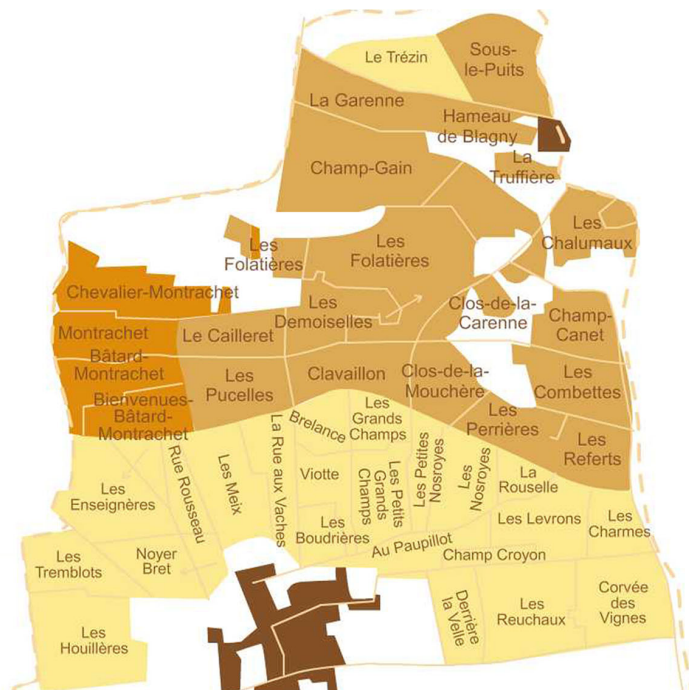


Côte de Beaune

Grand Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

Le vignoble de Montrachet est situé dans la partie Sud de la Côte de Beaune, sur les communes de Puligny et Chassagne qui se le partagent.

Caractéristiques

Le Montrachet Grand Cru est sans doute un des plus glorieux représentants de cette Côte des Blancs. Ce Grand Cru est situé immédiatement au dessous du fameux Chevalier Montrachet Grand Cru. Les sols sont argilo-calcaires, riches en cailloux, bien drainés, faciles à s'échauffer.

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

Le Montrachet Grand Cru à une robe d'un bel or jaune assez soutenu, limpide et brillant. Au nez, très belle verveine avec chair blanche de fruits, épices et champignons à lamelles. Léger bourgeon. La bouche est ample, assez grasse mais pas lourde, bien équilibrée par l'acidité. Très distingué, il gagnera considérablement au vieillissement.

Ce vin requiert des plats sophistiqués comme des crustacés à la nage, des poissons pochés crévés, 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.