



Bâtard Montrachet

Bâtard Montrachet

L'appellation Batard-Montrachet est située sur les communes de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Les deux vignobles regroupant cette appellation s'étendent sur environ 6 hectares pour une production de 260 hectolitres chacun.

Les sols sont argileux calcaires et l'altitude comprise entre 220 et 390 mètres. L'exposition est Est et Sud-Est. □



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	Belle robe or jaune doré, limpide et brillante.
Nez	Un nez de vanille et de caramel.
Bouche	En bouche, du gras, la bouche s'emplit de saveurs complexes finissant sur une note de fruits bien mûrs, de vanille et de caramel.
Garde	5, 10 voire 20 ans pour ce Grand Cru d'exception.
Température de service	Idéalement entre 12 et 14°C.

Accord Mets/Vins

Ces vins sont réservés à la haute gastronomie : foie gras, poissons crévés, charcuteries onctueuses.