



BATARD-MONTRACHET GRAND CRU



TERROIR



Origine géographique

L'appellation se situe à cheval sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet au sud de la Côte de Beaune en Côte-d'Or.



Sol

Le terroir de ce grand cru est composé de sols bruns calcaires, sur marnes, avec calcaires olithiques et éboulis du Bathonien moyen.



Encépagement

100 % Chardonnay.



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C. Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de chêne dont 45 à 60% en fûts neufs pendant 14 à 18 mois pour une bonne maturation du vin.

DEGUSTATION



Robe

Très belle robe jaune doré aux reflets paille.



Nez

Un bouquet qui révèle des arômes beurrés et briochés, des nuances d'abricots et de raisin secs, une touche anisée et une pointe de miel d'acacia.



Bouche

Puissant et ample en bouche, elle présente une belle structure harmonieuse et veloutée. La finale, quant à elle, longue, aromatique et subtilement gourmande développe des notes confites et ambrées.

SERVICE



A boire avec

Des mets nobles et sophistiqués comme de la langouste relevée au jus de truffe et fleur de sel ou encore une sole meunière aux petits légumes croquants lui feront honneur mais aussi de la poularde et chapon pour les amateurs de volailles fines.



Température de service

A servir entre 12 et 14°C afin de préserver fraîcheur et rondeur.



Temps de garde

Plus de 10 ans.

JEAN BOUCHARD

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com