

# Bienvenue Bâtard-Montrachet

## GRAND CRU

### VIGNOBLE

Les vignes servant à produire ce vin sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet. Exposition Est, un axe vers le levant et au midi. Une orientation des plus solaires.

Provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), des sols bruns calcaires plus épais et plus argileux (jusqu'à 50% d'argile). Les pentes sont faibles et ce vignoble est situé entre 240 mètres et 250 mètres d'altitude. Les sols y sont plutôt épais et argileux, ce qui les rend moins drainants.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% à 20% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 18 mois. Sans bâtonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration



### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin à la puissance et la persistance aromatique très complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes de beurre et de croissant chaud, la fougère, les fruits secs, les épices et le miel.

### ACCORDS

Grand poissons et Crustacé (Lotte, Ecrevisse, Omble, Langoustine), poulet de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, foie gras truffé, Comté ou vieux Cantal. Grand poissons et Crustacé (Lotte, Ecrevisse, Omble, Langoustine)

### SERVICE

12°C