



Chardonnay

TERROIR

Kalkholdige lerjord med siliciumsand.



Et myte, et symbol, og et element i det bourgognesiske kulturarv... Montrachet er også en verdensomspændende reference blandt de største Chardonnays. Juvelen i vinmarken, denne betegnelse er beliggende mellem landsbyerne Chassagne og Puligny.

Navnet Montrachet stammer fra en afledning af "Mont Rachaz" (1252) eller "Mont Chauve", med henvisning til den stenede og nøgne karakter af bakken (på gammelfransk betød "râche" "skaldet").

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærmæ i egetræsfade (40-50% nye fade) i 14-16 måneder.

SMAGNING

Den intense og komplekse buket kombinerer aromaer af hvide frugter, tørrede frugter og krydderier med delikate ristede og vaniljeagtige noter. Meget rund og fyldig på ganen, repræsenterer Montrachet et harmonisk ægteskab mellem rigdom, kraft og mineralstruktur. En meget raffineret stor vin med en bemærkelsesværdig vedvarende eftersmag.

SERVERING

Server ved 12 til 14 °C.

Opbevaring: 5 til 10 år og mere.

MADPARRINGER

Noble fisk og fint tilberedt skaldyr

Foie gras, fjerkræ og hvidt kød stegt eller i flødesovs

Ideel opskrift: Stegt pighvarfilet med safransmør

