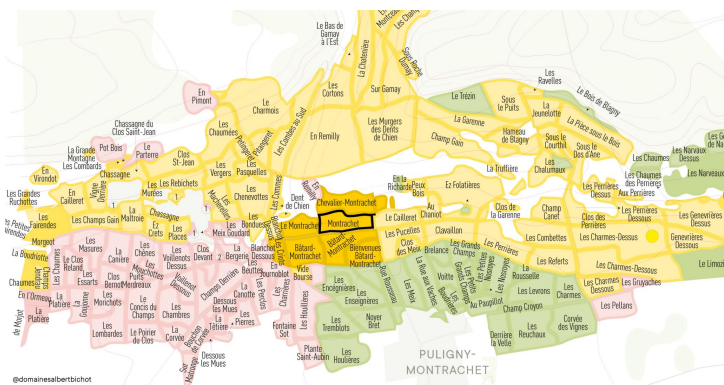


MONTRACHET GRAND CRU
MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

具有硅砂的粘土性棕色石灰岩土壤



酒款介绍

一个神话，一个象征，勃艮第的一部分.....蒙哈赤也是世界上最伟大的夏多葡萄酒之一。作为葡萄园的珍宝，这个称号横跨夏尚和普利尼两个市镇。蒙哈赤这个名字源于蒙特拉查兹（1252年）或秃山的变体，指的是山丘的多石和光秃（在古法语中，

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄筛选，缓慢和适度压榨，尊重果实。在橡木桶中进行酒精发酵和在细酒渣上陈酿（40%至50%的新桶），持续14至16个月。

品鉴

浓郁而复杂的花束融合了白色水果、干果和香料的香气，以及微妙的烤面包和香草味道。在口中非常圆润丰富，蒙特拉谢代表了丰富、强大和矿物质结构之间的和谐结合。这是一款非常优雅的顶级葡萄酒，具有卓越的持久性。

侍酒

在12到14C之间提供。 保存：5到10年甚至更长时间。

食物搭配

高级鱼类和精致烹饪的甲壳类动物
鹅肝酱，禽类和白肉烤或烹制奶油酱
理想食谱：煎比目鱼柳，藏红花黄油

