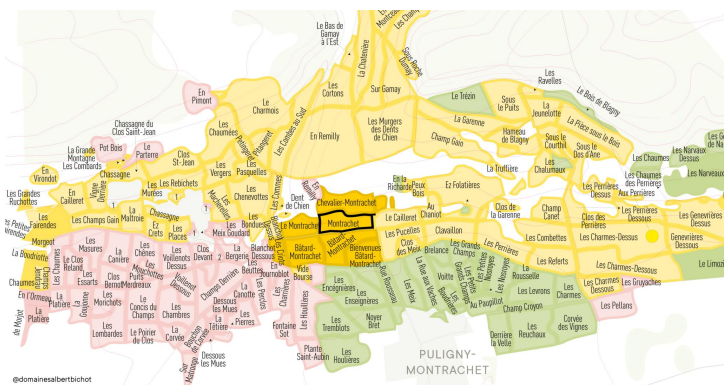




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols calcaires bruns argileux avec sables siliceux

PRÉSENTATION

Un mythe, un symbole, un élément du patrimoine bourguignon... le Montrachet est également une référence mondiale parmi les plus grands Chardonnays. Joyau du vignoble, cette appellation se situe à cheval sur les communes de Chassagne et Puligny.

Le nom Montrachet est issu d'une dérivation de "Mont Rachaz" (1252) ou "Mont Chauve", en référence au caractère pierreux et dénudé de la colline (en ancien français, la "râche" signifiait "chauve").

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet intense et complexe associe des arômes de fruits blancs, de fruits secs et d'épices à de délicates touches toastées et vanillées. Très rond et ample au palais, le Montrachet représente un mariage harmonieux entre richesse, puissance et structure minérale. Un très grand vin raffiné, d'une remarquable persistance.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

Garde : 5 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Foie gras, volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : filet de turbot poêlé, beurre safrané

