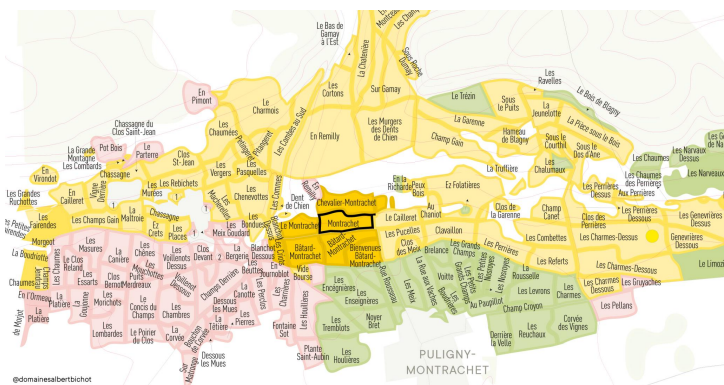




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli calcarei bruni argillosi con sabbie silicee.

PRESENTAZIONE

Un mito, un simbolo, un elemento del patrimonio borgognone... il Montrachet è anche un punto di riferimento mondiale tra i più grandi Chardonnay. Gioiello della vigna, questa denominazione si trova tra i comuni di Chassagne e Puligny.

Il nome Montrachet deriva da una derivazione di "Mont Rachaz" (1252) o "Mont Chauve", in riferimento al carattere pietroso e spoglio della collina (in antico francese, "râche" significava "calvo").

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere (40-50% di botte nuova) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il bouquet intenso e complesso combina aromi di frutta bianca, frutta secca e spezie con delicati tocchi tostati e vanigliati. Molto rotondo e pieno in bocca, il Montrachet rappresenta un matrimonio armonioso tra ricchezza, potenza e struttura minerale. Un vino molto grande e raffinato, di notevole persistenza.

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Invecchiamento: 5-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci nobili e crostacei finemente cucinati

Foie gras, pollame e carni bianche arrosto o in salsa cremosa

Ricetta ideale: filetto di rombo saltato in padella, burro allo zafferano

