

Bâtard Montrachet
Grand Cru



Origine

La cuvée est issue de deux parcelles d'âge et d'orientation différentes situées sur la partie Chassagne de l'appellation. Les parcelles font respectivement 9 et 3,70 ares.



Sol

Le sol est brun calcaire enrichi d'argile, peu pentu et assez caillouteux.



Age des vignes

La plus petite parcelle a 28 ans tandis que la plus grande a 83 ans.



Notes de dégustation

Le Bâtard-Montrachet révèle sa puissance dès sa jeunesse avec de la fermeté et des arômes puissants. Les vins sont très charpentés, amples, longs en bouche avec de somptueux arômes d'amandes grillées, de miel et d'épices.



Durée de conservation

5 à 12 ans



Température de service

12 à 14°C

