

Grand Cru

BATARD-MONTRACHET Grand Cru 2019



On raconte que le seigneur de Puligny-Montrachet partagea ses terres entre ses enfants : Le fils aîné ou "Chevalier", les filles ou "Pucelles" et le "Bâtard". Chacun eut sa part et les trois climats ont gardé leurs nom Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 11,86 ha
Altitude : 230-250 m

TERROIR

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.
Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés
Collage : Oui
Filtration : Oui

ÉLEVAGE

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30% de fûts neufs)

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 46 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C
Date recommandée de consommation : entre 2024 et 2029

DÉGUSTATION

Vin de caractère puissant et généreux. Le nez est assez citronné d'un côté, beurré et vanillé de l'autre. La bouche est assez tendue, marquée par une belle acidité. Le vin est très gras de maturité et remplit copieusement la bouche. Attendre encore un peu pour le déguster à son apogée. Sinon le carafier deux heures avant.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une poularde de Bresse en sauce créme aux morilles.

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



I6SGAF

