



FICHE TECHNIQUE

BÂTARD MONTRACHET Grand Cru 2022

Superficie : 18a31
Situation : Chassagne Montrachet
Cépage : Chardonnay
Rendement : 49hl/ha

Altitude : 245m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation : 1975

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2041+

Note de dégustation :

Derrière un nez réticent car jeune, on sent la puissance. La bouche prend le temps de se développer, avec une fraîcheur minérale, des fruits blancs purs, savamment équilibrés. Large palette aromatique mais qui demande certainement du temps pour s'ouvrir (idéalement à boire à partir de 2030) et enfin se révéler flamboyant, puissant et généreux.

96/100 par Jasper Morris, Master of Wine

