



FICHE TECHNIQUE

BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru 2023

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%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

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

Potentiel de garde : 2040+

Note de dégustation :

Fraiche intensité au nez, bien qu'encore assez fermé pour le moment. Arômes subtils de sorbet au citron, de jasmin et de thym. Le vin coule doucement sur le palais, augmentant tranquillement en volume et en richesse, avec des notes de crème au citron et de crème anglaise. Magnifique richesse de fruits blancs purs, avec une belle acidité, et une structure provenant aussi du fût qui se marie bien. Belle fraîcheur saline en finale et une grande persistance

Noté 96/100 par Jasper Morris MW

