



FICHE TECHNIQUE
BÂTARD MONTRACHET Grand Cru 2021

Superficie : 18a31
Situation : Chassagne Montrachet
Cépage : Chardonnay
Rendement : 25,4hl/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 fûts 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 :

Robe couleur citron pâle avec quelques reflets verts. Puissance dans un style ciselé. Très opulent en bouche, fruits blancs raffinés, poires mûres, dans une grande élégance. Une finale longue et bien parfumée.

