



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Bienvenues-Bâtard-Montrachet s'étend sur plus de 3 hectares. Les vins de cette appellation proviennent uniquement du village de Puligny-Montrachet. Bienvenues-Bâtard-Montrachet fait partie des cinq grands crus de la Côte de Beaune.



Chardonnay



Vendanges manuelles.

Au chai, une sélection stricte de chaque raisin est faite à la main et un égrappage est effectué.



Elevage en fût de Chêne.



Vignes plantées dans

l'appellation sont situées entre 240 et 250 mètres d'altitude et bénéficient de sols argileux assez épais.

DÉGUSTATION

Robe or aux reflets émeraude, jaunissant avec l'âge. Au début, vous percevez des notes de beurre et de croissant chaud, de fougère, de fruits secs, d'épices et de miel. Avec sa structure harmonieuse et son corps élégant, ce vin possède un équilibre parfait, digne des meilleurs vins blancs du monde. Vin puissant avec une très longue finale.



À garder 8-10 ans.

Température de service : 12-14°C.



Ce Bienvenues Bâtard Montrachet convient parfaitement à toutes les volailles et poissons, notamment lorsque accompagné d'une sauce aux morilles. Il se marie également parfaitement avec certains foies gras ou langoustines.