



DAVID MORET



Bienvenues Batard-Montrachet Grand Cru

2023



Regione

Batard-Montrachet è uno dei grand cru più prestigiosi della Borgogna, situato nella zona della Côte de Beaune, nella regione vinicola della Borgogna, in Francia.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



750 ml



Affinamento

È solo 1 foudres da 500 litri. Fermentazione sul legno e poi 18 mesi di maturazione.



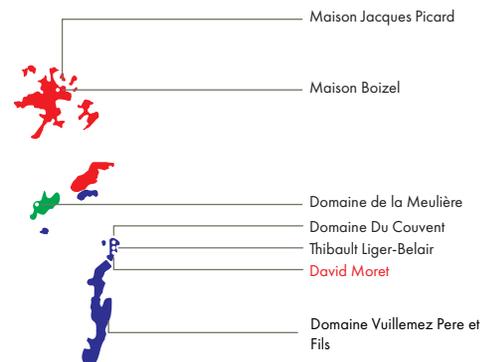
Grado alcolico 13% vol



Questo vino si caratterizza per un bouquet intenso, che unisce note di frutta matura come la pesca e l'agrume, insieme a sfumature più complesse di burro, nocciole tostate e una leggera traccia minerale. Al palato, si distingue per la sua struttura piena e morbida, con una freschezza che bilancia perfettamente la ricchezza del vino. La lunga persistenza finale è arricchita da un'elegante sfumatura di vaniglia e un sottofondo minerale che ne amplifica la finezza.



Si sposa perfettamente con piatti a base di pesce pregiato come il branzino al forno o l'astice alla griglia, grazie alla sua struttura e freschezza. È ideale anche con crostacei e frutti di mare, come le capesante scottate o le ostriche. Piatti più complessi, come il pollo in salsa cremosa o il risotto ai funghi porcini, possono essere valorizzati dalla sua morbidezza e dai delicati sentori di burro e nocciola



Distribuito in Italia da

