Un approccio che combina esperienza, selezione rigorosa e lavorazione artigianale per produrre vini coerenti, eleganti e fedeli alle qualità distintive della Borgogna.

Bâtard-Montrachet Grand Cru



Questo vino è prodotto con viti impiantate nel climat *Bâtard-Montrachet*, che occupa la fascia inferiore della collina del Montrachet. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei più profondi, con presenza di limo e ciottoli.
Il mosto viene selezionato, immediatamente dopo la pressatura, presso i migliori viticoltori locali, e il resto della vinificazione avviene nella cantina del domaine. La fermentazione alcolica avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni, in legno, ed è seguita dallo svolgimento, tardivo ma completo, della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 20-24 mesi sulle fecce fini, in barrique di rovere francese a grana molto fine, proveniente della foresta di *Jupilles*. Non viene chiarificato o filtrato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Bâtard-Montrachet

Affinamento 18-24 mesi in legno