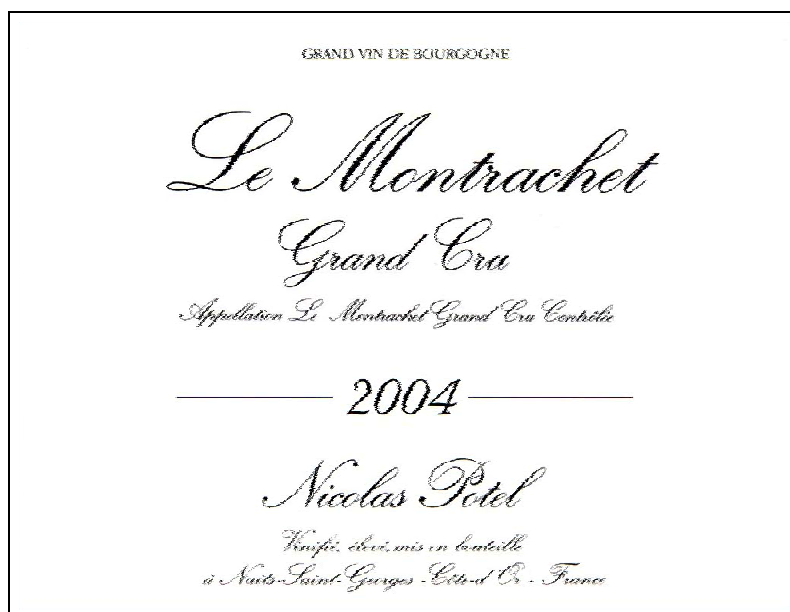


Nicolas Potel



LE MONTRACHET GRAND CRU 2004

Situation : Le vignoble de Montrachet est situé dans la partie Sud de la Côte de Beaune, sur les communes de Puligny et Chassagne qui se le partagent.

Caractéristiques : Le Montrachet Grand Cru est sans doute un des plus glorieux représentants de cette Côte des Blancs. Ce Grand Cru est situé immédiatement au dessous du fameux Chevalier Montrachet Grand Cru. Les sols sont argilo-calcaires, riches en cailloux, bien drainés, faciles à s'échauffer.

Vinification : La fermentation alcoolique se fait en fûts de chêne puis le vin est élevé environ 18-20 mois avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin : Le Montrachet Grand Cru offre une robe d'un bel or jaune assez soutenu, limpide et brillant. Au nez, très belle verveine avec chair blanche de fruits, épices et champignons à lamelles. Léger bourgeon. La bouche est ample, assez grasse mais pas lourde, bien équilibrée par l'acidité. Très distingué, il gagnera considérablement au vieillissement. Ce vin requiert des plats sophistiqués comme des crustacés à la nage, des poissons pochés crévés, des pâtés de foies de volaille et des fromages mûrs...

Conservation : Vin de garde par excellence, dans de bonnes conditions de température et d'humidité, il pourra se conserver au minimum 10 années voire beaucoup plus selon les millésimes.