

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2020



Attention collector

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Puissant mais encore compact : chèvrefeuille, suc de violette, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche mais aussi les agrumes confits et de fines notes toastées.

Bouche : Equilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, encore massive à ce stade, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur les agrumes acidulés et de nombreuses nuances d'épices.

Accords mets-vins : Dans quelques années, turbot ou homard en sauce. Risotto aux truffes. Des plats de fêtes !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques