

## **Батар-Монраше Гранд Крю АС Шардоне 2011**

**Наименование:** AC Batard-Montrachet Grand Cru

**Сорт:** 100% Шардоне

**Произход:** Кот дю Бон, Бургундия, Франция. Гран Крю лозето Батар-Монраше се намира между живописните села Пюлини-Монраше и Шасан-Монраше. Това е домът на най-славните бели вина в света. Само малка алея разделя това 11,86-хектарово лозе от великото Монраше. Лекият източен наклон е образуван от дълбоки, богати варовикови почви с минерален характер и чакълесто примеси; почви, известни при производството на висококачествено грозде Шардоне.

**Винопроизводство:** След традиционна ферментация в дъбови съдове и 100% малолактична ферментация, виното отлежава 8-10 месеца в собствената изба на фамилия Латур.

**Характеристики:** Блестящ сламено жълт цвят. На нос е мощно и комплексно, разкривайки аромати на акациев мед и препечено и нотки на лешници. В устата нотките на акациев мед продължават, като са комбинирани с вкус на жълти плодове и прекрасни дъбови нотки. Чудесно и заоблено вино, мощно и елегантно.

**Предложения за сервиране:** Съчетава се с риба и стриди, морски деликатеси. Едновременно мощно и сдържано, виното има потенциал за отлежаване над 15 години. Оптималната температура на сервиране е 13–14°C.