



Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2024

Diese Chardonnay-Ikone ist füllig. Der Wein zeigt sich verschwenderisch und weich mit der Aromatik von Aprikosen, Quitten, Ananas, Butter, Caramel und Waldhonig. Am Gaumen ist dieser Lagenwein wärmend und lang.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2039
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	303064
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten, Meeresfisch



Vinifikation

Handernte. Der Wein reift während 8 bis 10 Monaten in eigens von der Küferie Louis Latour gefertigten Eichenfässern mit kompletter malolaktischer Gärung.

Terroir

Diese Parzelle profitiert von einer guten Ostausrichtung, was dem Chardonnay eine optimale Reife garantiert. Die Böden bestehen aus Kalkstein und Geröll und sind relativ gut drainiert.

Geschichte

Die Appellation Criots-Bâtard wurde 1937 gegründet, wobei der Name "Criots" vom Kreideanteil des Weinbergs kommt. Der 1,57 Hektar grosse Rebberg ist der einzige der vier Grands Crus im Süden der Côte de Beaune, der vollständig in der Gemeinde Chassagne-Montrachet auf einer Höhe von 240 Metern liegt.

