



Bâtard-Montrachet Grand Cru 2023

CHF 430.00 | 10 cl = CHF 57.33

Le vin se présente dans le verre avec une robe or pâle. Le nez est floral, avec des notes de vanille ainsi que des arômes fumés et toastés. En bouche, il est ample et généreux, avec de belles notes de vanille et des nuances d'amande grillée et de marsepain. En finale, le Bâtard-Montrachet montre une belle tension.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323483
Accord mets et vins	Gibier, Poisson de mer, Fruits de mer

Vinification

La fermentation alcoolique et malolactique a lieu dans des fûts de chêne neufs. Il en va de même pour la maturation pendant 8 à 12 mois.

Terroir

Sols de gravier/argile.

Histoire

Le vignoble Grand Cru du Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, où sont produits les plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du 'Grand Montrachet' par une étroite bande de terre. La colline, orientée vers l'est, est constituée d'un sol en grande partie graveleux sur argile, connu dans le monde entier pour l'expression du fruit du chardonnay.

