



Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2024

Ce chardonnay emblématique est ample. Le vin se montre décadent et doux avec des arômes d'abricot, de coing, d'ananas, de beurre, de caramel et de miel de forêt. En bouche, ce vin de terroir long réchauffe.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303064
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer, Poisson de mer



Vinification

Vendanges à la main. Le vin mûrit pendant 8 à 10 mois, avec fermentation malolactique complète, dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Cette parcelle bénéficie d'une bonne exposition à l'est, ce qui garantit au chardonnay une maturité optimale. Les sols sont composés de calcaire et d'éboulis et sont relativement bien drainés.

Histoire

L'appellation Criots-Bâtard a été créée en 1937, le nom "Criots" venant de la partie crayeuse du vignoble. Le vignoble de 1,57 hectares est le seul des quatre grands crus du sud de la Côte de Beaune à être entièrement situé sur la commune de Chassagne-Montrachet, à une altitude de 240 mètres.

