



Bâtard-Montrachet Grand Cru 2023

CHF 430.00 | 10 cl = CHF 57.33

Il vino si presenta nel bicchiere con un colore oro pallido. Al naso è floreale, con sentori di vaniglia e aromi affumicati e tostati. Al palato è ampio e generoso, con piacevoli note di vaniglia e sfumature di mandorla tostata e marzapane. Nel finale, il Bâtard-Montrachet mostra una bella tensione.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323483
Adatto a	Selvaggina, Pesce di mare, Frutti di mare

Vinificazione

La fermentazione alcolica e malolattica avviene in botti di rovere nuove. Allo stesso modo la maturazione avviene durante 8-12 mesi.

Terroir

Terreni ghiaiosi e argillosi.

Storia

Il vigneto Grand Cru di Bâtard-Montrachet è situato tra i pittoreschi villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, dove vengono prodotti i più grandi vini del mondo. Questo vigneto di 11,86 ettari è separato dal "Grand Montrachet" da una stretta striscia di terra. La collina, esposta a est, è costituita da un terreno in gran parte ghiaioso su argilla, noto in tutto il mondo per esprimere il frutto dello Chardonnay.

