



Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2024

Questo iconico Chardonnay è corposo. Il vino si presenta sontuoso e morbido con aromi di albicocca, mele cotogne, ananas, burro, caramello e miele di bosco. Al palato questo vino di terroir risulta caldo e lungo.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	303064
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare, Pesce di mare



Vinificazione

Raccolta manuale. Il vino viene affinato per 8-10 mesi in botti di rovere nuovissime appositamente realizzate dall'officina Louis Latour con fermentazione malolattica al cento per cento.

Terroir

Questa parcella beneficia di una buona esposizione a est, che garantisce una maturazione ottimale per lo Chardonnay. I terreni sono costituiti da calcare e massi e sono relativamente ben drenati.

Storia

La denominazione Criots-Bâtard è stata fondata nel 1937 e il nome "Criots" deriva dal contenuto di gesso del vigneto. Il vigneto di 1,57 ettari è l'unico dei quattro Grands Crus nel sud della Côte de Beaune, situato interamente nel comune di Chassagne-Montrachet a 240 metri di altitudine.

