Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru
2015

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Gravier et calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

L'appellation Criots-Bâtard-Montrachet fut créée en 1937, « criots » venant de « craie ».

Vignoble de 1,57 ha, Criots-Bâtard-Montrachet est le seul des quatre Grands Crus du Sud de la Côte de Beaune à être entièrement situé sur la commune de Chassagne-Montrachet. A une altitude de 240m, il se situe un peu plus bas que ses voisins les Grands Crus Chevalier-Montrachet et Montrachet.

Cette parcelle bénéficie d'une bonne exposition Est ce qui garantit au Chardonnay une excellente maturité. Les sols sont constitués d'éboulis et sont relativement bien drainés. Ils reposent sur des calcaires du Bathonien parfois mêlés d'argiles.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe or pâle, le Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015 offre un nez d'amandes fraîches, avec des arômes de muscade et de fruits jaunes. Beaucoup de fraîcheur en bouche avec des notes florales et aromatiques de mangue et de poivre. Belle longueur.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles St-Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor.
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015 - Guide Hachette des vins 2019 - 1 étoile