Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru
2004

- **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** Une belle robe jaune or. Des arômes puissants de noisettes grillées et de brioche. En bouche, il est d'une ampleur exceptionelle avec une finale marquée par les fruits exotiques, en particulier la mangue, et le citron confit. Très belle tenue en bouche. Dégusté en septembre 2012.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles St-Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor.
- **Température de service** 12-14°