



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2010

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 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, chauffé 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 2010 offre un nez est très frais, légèrement brioché avec des arômes de pêche blanche et de noix de coco. Beaucoup de fraîcheur et de finesse en bouche pour ce grand cru bien équilibré au boisé délicat. Très beau vin de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles St-Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

