



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2016

- 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%
- ÉLEVAGE 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 Notre Criots-Bâtard-Montrachet 2016 arbore une belle robe couleur jaune pâle. Le nez est discret sur un fond de notes grillées et briochées. La bouche est ronde est offre de subtiles notes de fruits jaunes et d'abricots frais. Belle minéralité et tension finale.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles St-Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

