Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru
2022

- **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** La robe de notre Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022 est de couleur jaune pâle et brillante. Son nez présente des notes grillées, de vanille et de fruits exotiques mûrs. Sa bouche est très ronde avec beaucoup d'ampleur. Elle dévoile des arômes d'acacia et de miel. Ce vin offre une très belle longueur avec une finale subtilement minérale.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles St-Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor.
- **Température de service** 12-14°