

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Criots-Bâtard-Montrachet

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaires marneux, légèrement argileux

Localisation : Au nord du village de Chassagne Montrachet, il fait partie intégrante du terroir des Grands Crus Blancs de la Côte de Beaune et se situe à mi-côteau, à côté d'un voisin tout aussi célèbre Batard Montrachet.

Le Millésime 2013 : Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupé d'épisodes de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Elevage en fût de chêne pendant 13 mois.

Dégustation : Belle couleur or. Fragrances intenses de fleurs blanches sur des arômes de fruit blanc, de noisette grillée et de brioche chaude. Belle minéralité. Complexe et tout en puissance. Beaucoup de profondeur tout en élégance. Des notes de pierre mouillée au palais; Belle substance sur une acidité bien construite et des notes boisées tout en délicatesse. Extraordinaire persistance sur une finale légèrement saline.

Accords mets et vins : Fruits de mer, foie gras, poissons en sauce ou homard. Il accompagne particulièrement bien les fromages.