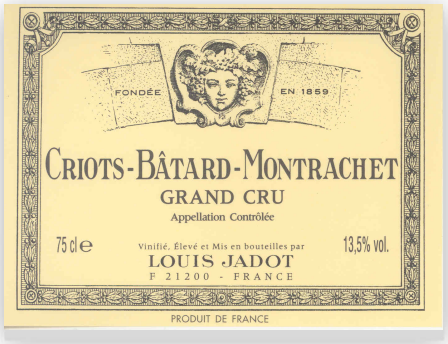
LOUIS JADOT

Criots-Bâtard-Montrachet

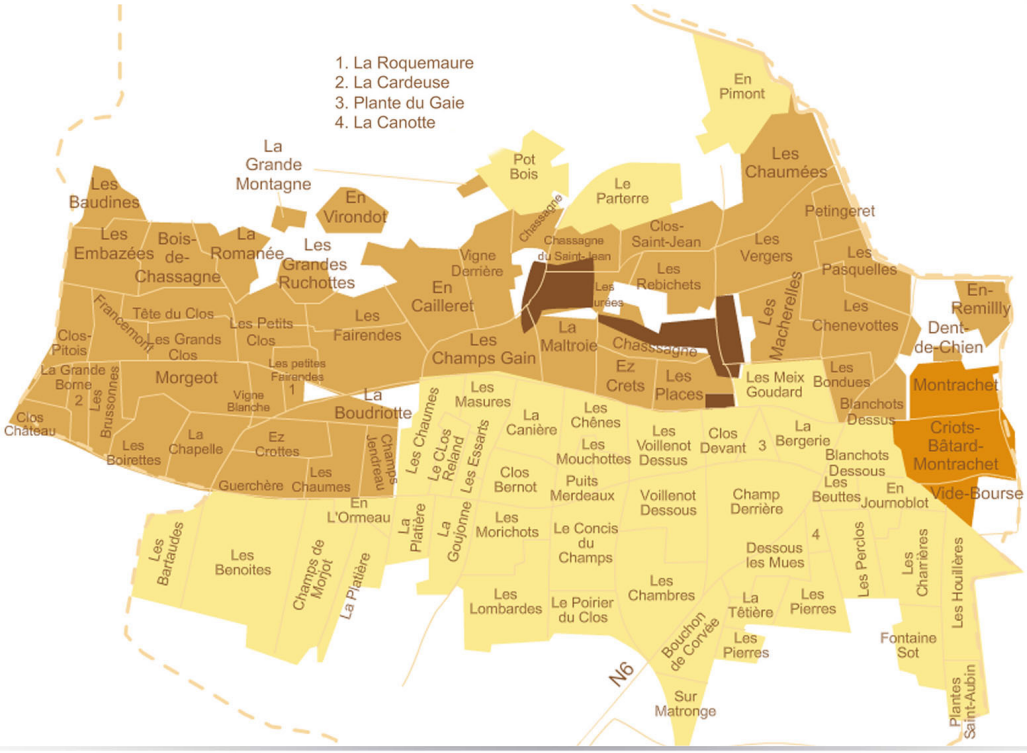


Côte de Beaune

Grand Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

Situé dans la partie Sud de la Côte de Beaune, Puligny Montrachet est un des 5 villages constituant la prestigieuse « Côte des Blancs ».

Caractéristiques

Le Criots Bâtard Montrachet est situé sur la commune de Chassagne Montrachet, en bordure de celle de Puligny, contre le Bâtard Montrachet et en dessous du Montrachet. Les sols sont principalement composés de marnes calcaires et d'argile. Le mot « Criots » a d'ailleurs donné le mot « craie ».

Vinification

La fermentation alcoolique se fait en fûts de chêne puis le vin est élevé environ 18-20 mois en fûts avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Criots Bâtard Montrachet est un vin de grande finesse et délicatesse. C'est un vin riche, fruité aux arômes complexes et élégants, aux notes toastées et dont la rémanence est remarquable.

Ce vin requiert des plats sophistiqués comme des crustacés (homard), des poissons pochés crémés, des Noix de Saint Jacques, du foie gras, des fromages tels que le Saint Marcellin,

Conservation

Vin de garde par excellence, dans de bonnes conditions de température et d'humidité, il pourra se conserver au minimum 10-12 années voire beaucoup plus selon les millésimes.