



Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022

Le vin se présente dans le verre avec une robe or pâle et dévoile au nez des notes intenses d'amandes grillées, de chèvrefeuille et de vanille. En bouche, le Bâtard-Montrachet Grand Cru est de belle structure, rond avec un boisé di

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	365662
Accord mets et vins	Gibier, Poisson de mer, Fruits de mer



Vinification

La fermentation alcoolique et malolactique a lieu dans des fûts de chêne neufs. Il en va de même pour la maturation pendant 8 à 12 mois.

Terroir

Sols de gravier/argile.

Histoire

Le vignoble Grand Cru du Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, où sont produits les plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du 'Grand Montrachet' par une étroite bande de terre. La colline, orientée vers l'est, est constituée d'un sol en grande partie graveleux sur argile, connu dans le monde entier pour l'expression du fruit du chardonnay.

