



Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022

Il vino si presenta con un colore dorato chiaro nel bicchiere e al naso rivela intense note di mandorle grigliate, caprifoglio e vaniglia. Al palato, il Bâtard-Montrachet Grand Cru è ben strutturato, rotondo e con discrete note di legno.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Louis Latour |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Francia |
| Regione | Borgogna |
| Sottoregione | Côte de Beaune |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14° |
| Invecchiamento | fino a 2034 |
| Vitigni | Chardonnay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 365662 |
| Adatto a | Selvaggina, Pesce di mare, Frutti di mare |



Vinificazione

La fermentazione alcolica e malolattica avviene in botti di rovere nuove. Allo stesso modo la maturazione avviene durante 8-12 mesi.

Terroir

Terreni ghiaiosi e argillosi.

Storia

Il vigneto Grand Cru di Bâtard-Montrachet è situato tra i pittoreschi villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, dove vengono prodotti i più grandi vini del mondo. Questo vigneto di 11,86 ettari è separato dal "Grand Montrachet" da una stretta striscia di terra. La collina, esposta a est, è costituita da un terreno in gran parte ghiaioso su argilla, noto in tutto il mondo per esprimere il frutto dello Chardonnay.

