

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Criots-Bâtard-Montrachet

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011



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 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'appivoiser la belle acidité des Chardonnays. Elevage en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Belle couleur or. Fragrances intenses de fleurs blanches (accacia) sur des arômes d'agrumes, de pêche blanche, de miel et de vanille. Belle minéralité. Elegant, puissant, généreux. Très belle complexité aromatique. Beaucoup de profondeur. Belle substance sur une minéralité bien structurée. Très belle persistance.

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