

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Criots-Bâtard-Montrachet*

### Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2004



**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 2004 :** Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Des rendements très contrôlés, une belle acidité et un élevage très soigné ont donné un grand millésime pour les vins blancs de Bourgogne. Elevage en fût de chêne pendant 16 mois

**Dégustation :** Couleur or pâle avec des reflets d'émeraude. Fragrances intenses de fleurs blanches (accacia) sur des arômes d'amande fraîche, d'agrumes soulignés par une belle minéralité et une note vanillée très harmonieuse. Elegant, bien équilibré et puissant. Très belle complexité aromatique et très belle substance, le tout souligné par 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.