



## Criots Bâtard Montrachet

### Criots Bâtard Montrachet

Situé sur le village de Chassagne Montrachet qui est l'un des cinq villages donnant à la Côte des blancs un prestige universel.

Le sol est essentiellement constitué de calcaires bruns argileux ☐



### Cépage

100% chardonnay.

### Note de Dégustation

Robe	Très belle robe jaune or.
Nez	De beaux arômes de paille mouillée, de raisins mûrs.
Bouche	Assez vif, citronné, les éléments fondus donnent une sensation d'évolution mais l'acidité relève la fraîcheur de façon surprenante.
Garde	10 voire 20 ans.
Température de service	14°C- 15° c, pas trop froid, ce qui casserait les arômes.

### Accord Mets/Vins

Tourte bourguignonne, charcuteries onctueuses, poissons crévés, certaines viandes blanches en sauces souples.