

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2015



El viñedo Grand Cru de Bâtard-Montrachet está situado entre los pintorescos pueblos de Puligny-Montrachet y Chassagne-Montrachet, lugar de producción de los más grandes vinos blancos del mundo.

Este viñedo de 11,86 hectáreas está separado del gran Montrachet por una estrecha franja de tierra. Esta colina, orientada al Este, se compone de un suelo de grava sobre una base de arcilla, de renombre mundial por la producción de Chardonnay de gran calidad.

Añada:	2015
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Bâtard-Montrachet Grand Cru
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	14 °
Presentación:	75cl.
Varietades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	40 años
Superficie del viñedo:	11,86 ha
Suelo:	Grava con base de piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	35 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en barricas de roble con fermentación maloláctica completa
Crianza:	8-10 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de tostado medio, 100% nuevas
Temperatura de servicio:	12-14°C
Potencial de guarda:	10-15 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Wine Enthusiast - Noviembre 2017 - 96/100 Cellar Selection

James Suckling - Abril 2017 - 98/100

Tim Atkin - Enero 2017 - 96/100

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2015

MARIDAJE

Vieiras salteadas, rape al azafrán, Langosta thermidor

NOTAS DE CATA

El Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015 es de un color amarillo brillante y pálido. Es intenso y complejo en la nariz; revelando aromas de tostados, brioche y vainilla. En boca es sabroso y redondo con deliciosas notas de vainilla y mantequilla y sabores de frutas amarillas. Final persistente y elegante.