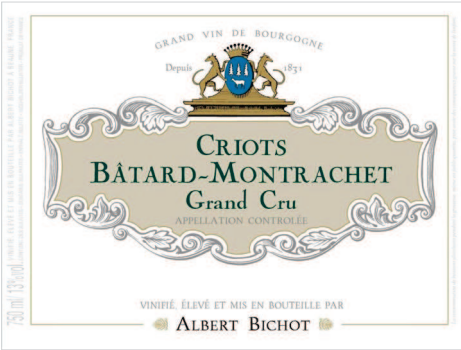
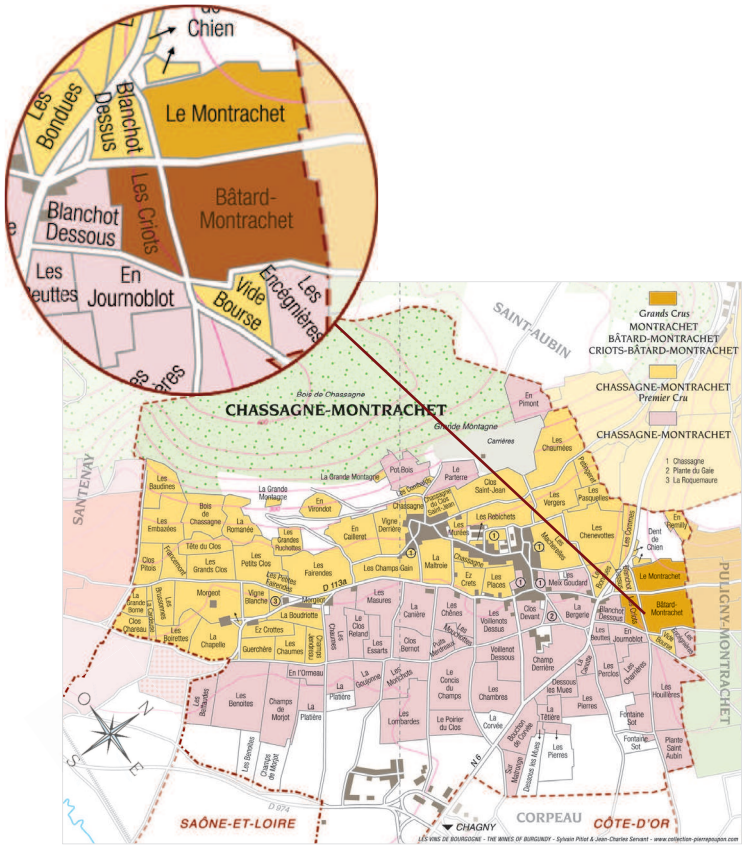
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru





Côte de Beaune	100 % Chardonnay	AOC Grand Cru
La vigne : Sols de calcaires bruns argileux, nombreux éboulis	**Vinification :** Fûts de chêne 35 à 50 % de fûts neufs 6 semaines à 2 mois	**Elevage :** 100 % en fûts de chêne 35 à 50 % de fûts neufs 14 à 16 mois

L'appellation se situe uniquement sur la commune de Chassagne-Montrachet, célèbre village de la Côte de Beaune. Criots signifie craie en patois, en rapport avec le calcaire des sols de cette parcelle. L'histoire raconte que Bâtard serait la parcelle dont le seigneur de Puligny aurait fait don à son enfant illégitime. Les vins blancs produits sur ce climat ont une renommée internationale et sont reconnus comme parmi les meilleurs Chardonnays du monde. Contigu au non moins célèbre Bâtard-Montrachet, ce climat est de dimension plus petite.

Dégustation

Le nez de ce Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru développe des arômes complexes et élégants soutenus par un boisé discret, et une dominante de fleurs blanches. Ample en bouche et d'une grande finesse, ce vin présente une belle minéralité avec une charpente calcaire très pure. La persistance de ce Grand Cru est remarquable.

Accords mets/vins

Dégustez-le sur les poissons très fins et les grands crustacés en sauce élaborée, le saumon fumé et le foie gras.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.
Il peut se conserver entre 7 et 10 ans voire plus.