



CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2015

APPELLATION : AOC Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru

CLIMAT : *Les Criots*

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE : Connu comme étant le plus rare Grand Cru blanc de Bourgogne, le Criots-Bâtard-Montrachet est un lieu-dit exceptionnel, situé au sud des Bâtard-Montrachet. Bénéficiant d'une exposition idéale au sud/sud-est, ce lieu-dit est une terre de prédilection pour le Chardonnay, cépage roi en Bourgogne.

SOL : Ce climat bénéficie d'un sol brun calcaire épais et argileux. La terre, très fine, est propice aux échanges en calcaire purs, ce qui apporte au vin une stature et une élégance inégalées.

TYPE DE VENDANGES : Manuelles, réalisées le 03 septembre 2015.

VINIFICATION : Une fois le raisin récolté, il est pressé en vendange entière en pressoir pneumatique. Nous opérons ensuite un débourbage statique des moûts à 12° pendant 24h environ, avant de les entonner. Les fermentations alcoolique et malolactique sont effectuées en fûts de chêne français. Pour le millésime 2015, nous avons produit une unique pièce de 240 litres, conçue spécialement pour le Château. Le vin bénéficie ensuite d'un élevage de 18 mois sur lies avant la mise en bouteille.

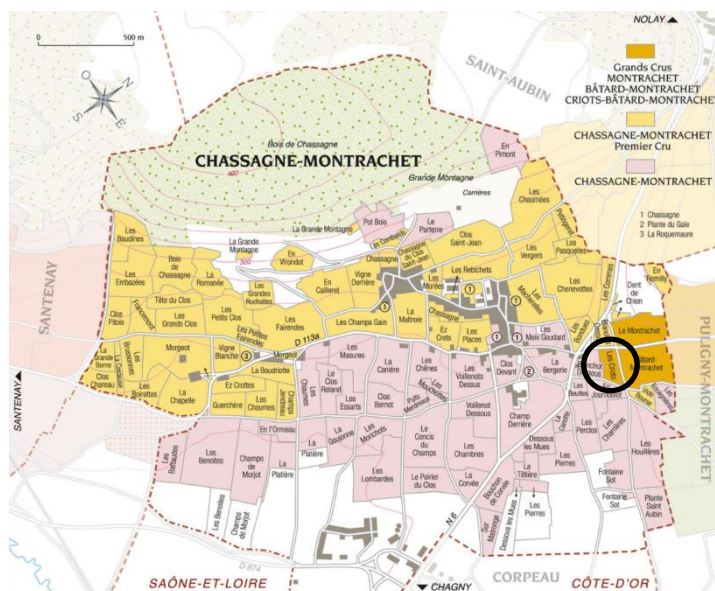
DÉGUSTATION : Robe or-vert, reflets gris argentés lumineux. Le nez se montre élégant, complexe, sur des notes légèrement toastées et fruitées (abricot, mirabelle). Au palais, on retrouve beaucoup de puissance, de la générosité, de l'ampleur et une finale sur la longueur et la chaleur. Enfin, la bouche est très enveloppante.

Servir entre 11 et 13°C.

ACCORDS METS/VINS : Le Criots-Bâtard-Montrachet, véritable trésor du Château, saura sublimer les plus beaux mets tels qu'une poularde de Bresse aux Morilles ou un encore un homard entier.

TEMPS DE GARDE : 10 à 15 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %





CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2015

