

Domaine Hubert Lamy - Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Hte Densité - 2018 - blanc

Le plus rare des grands crus bourguignons occupant seulement 1.57 ha. Le domaine qui cultivait cette minuscule parcelle (0.05ha) en fermage, l'a acquise en 2015.

Les vignes ont 40 ans d'âge en moyenne, elles ont été plantée en haute densité (24000 pieds à l'hectare) : résultat, davantage de compétition entre les plants qui vont puiser plus profondément leurs ressources dans le sol, favorisant ainsi la minéralité. La production est ultra-confidentielle puisque le domaine ne produit que 300 bouteilles par an de cet exceptionnel Grand Cru.

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (poire) et de fruits secs (noisettes). La bouche est fraîche, dynamique, vivante, soutenue par une belle tension. La texture est fine et délicate et l'on retrouve l'énorme intensité minérale si caractéristique de ce Grand Cru. La persistance est phénoménale. Un vin complexe et aérien : un vin tout simplement exceptionnel.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Hte Densité - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Arôme de fruits blancs (pommes, poires), amandes, agrumes, craie, calcaire

Bouche : Texture fine, aérienne, noyau de fruits jaunes, équilibre parfait, intense et long

Accords mets-vins : Poissons nobles (bar ou sole), homard, poulet de Bresse...



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020

Température de service : 12-13°

Ouverture : 2 heures avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13°