

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

*Jean Chartron*

A

21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

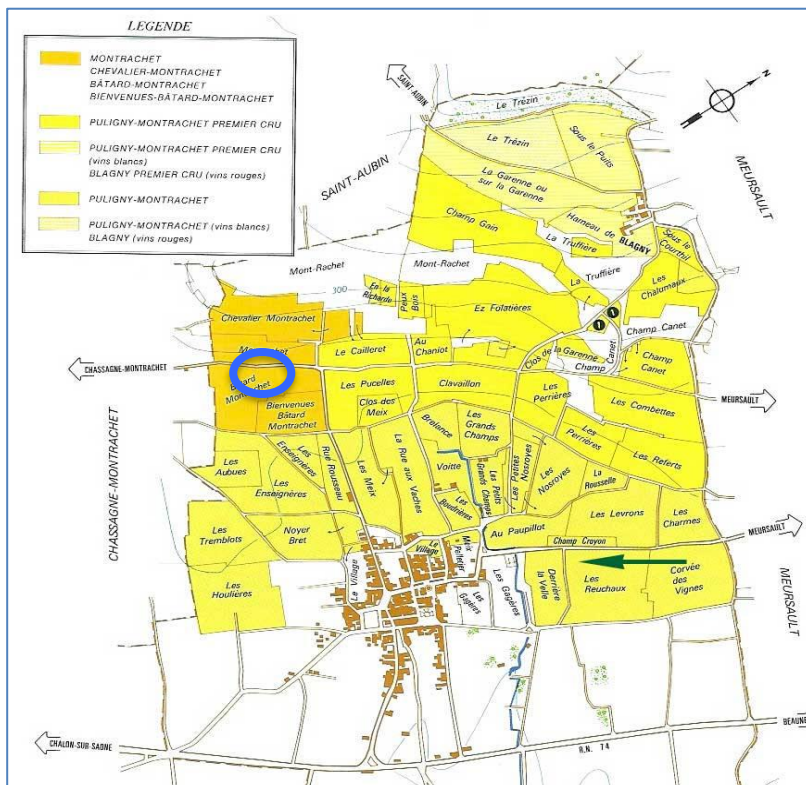
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

*Grand Vin de Bourgogne  
2016*

**BÂTARD-MONTRACHET**  
*Grand Cru*

*Jean Chartron*  
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation et élevage en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans) pendant 14 mois suivi de 4 mois en cuve inox

Dégustation :

Si le Bâtard vous regarde de ses yeux verts il sait séduire par ses atours aromatiques de réglisse en bâton. Son début de bouche serré lui rappelle que le gel du 28 avril l'a passé par les armes. C'est par sa chair pulpée en milieu de bouche et sa densité qu'il montre qu'il est plus que vivant. Sa finale longiligne en fait un vin de garde par essence.

A servir : de 2018 à 2026 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank

Tasting Note:

If the Bâtard is looking at you with green eyes it knows how to seduce with its aromatic attire of licorice roots. On the front palate still closed reminding us of the late frost in April, however it has a body of richness in the middle and its density shows it is more than alive with a slender finish showing it to be a wine for ageing.

To be served:- from 2018 until 2026 at 13~15°C