

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

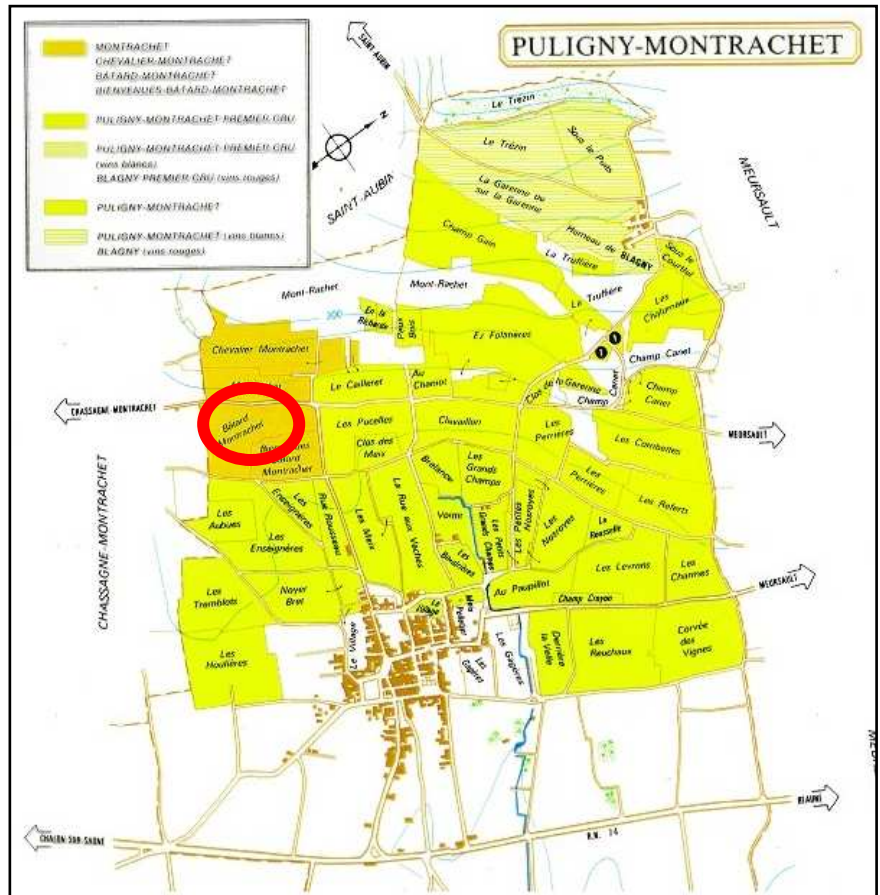
Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2010

BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

Dégustation :

- Robe : jaune pur
- Nez : réglisse et mousse
- Bouche : texture ample et racinaire. Une allonge de champion de boxe, à mettre de côté avant de carafier.

A servir : de maintenant à 2020 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 12 months.

Tasting Note:

- Colour : pure golden yellow
- Bouquet: forest moss and liquorice
- Palate: long, fleshy and ample texture. To be cellared a bit before decanting

To be served: now until 2020 at 13~15°C