

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

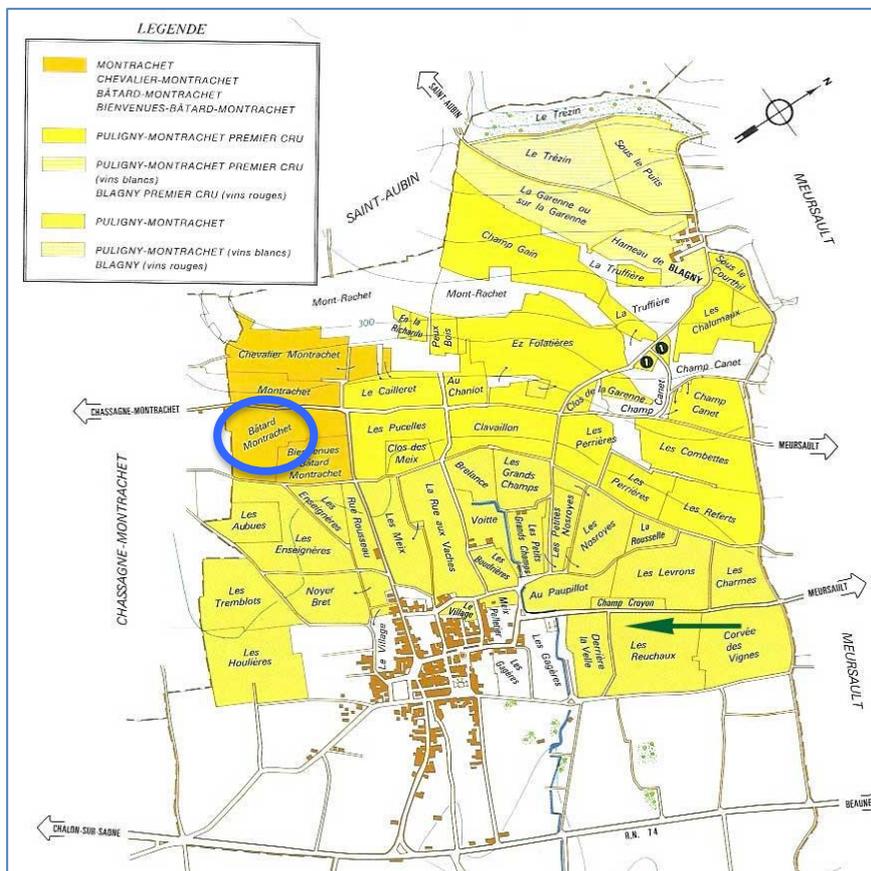
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2013

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 :

Comme souvent le Bâtard délivre, sous une robe argentée des fragrances puissantes de vétiver et de rose en bouton. L'attaque est directe comme un uppercut. A la finesse de son élevage il ajoute une longueur réglissée qui le rend inimitable.

A servir : de 2015 à 2023 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 :

As always, this wine delivers powerful fragrances of vetiver and rose bud. The attack is direct and full bodied along with hints of licorice. An inimitable wine.

To be served : from 2015 until 2023 at 13~15°C°