

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

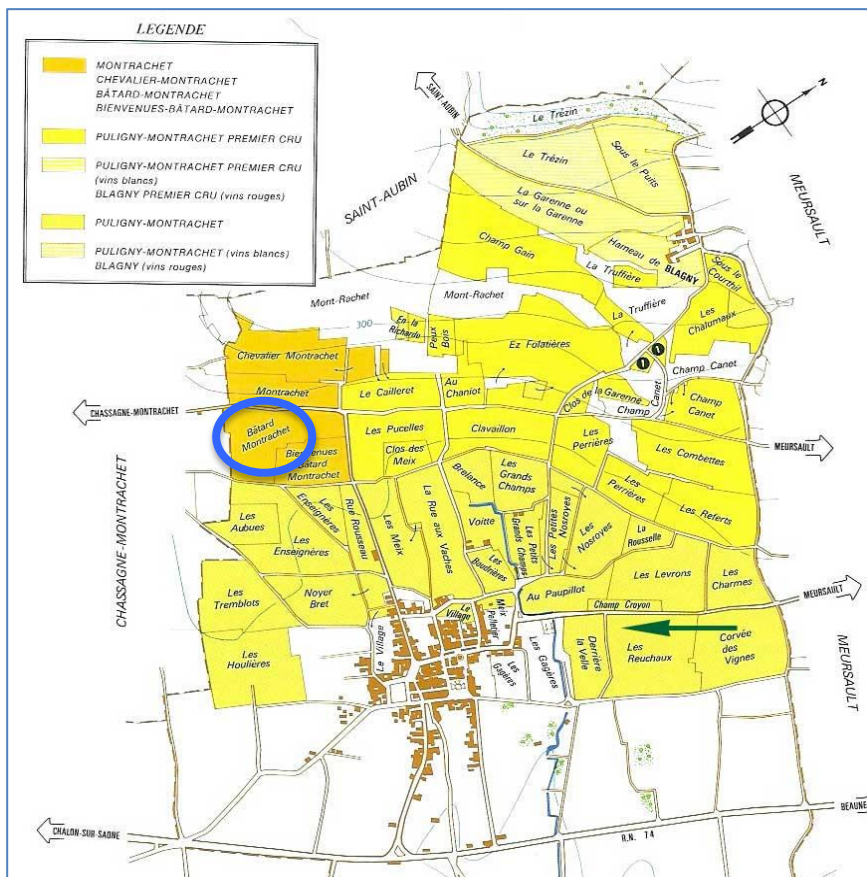
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2014

BÂTARD-MONTRACHET  
Grand Cru

Jean Chartron  
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking :

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

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

Dégustation :

Tasting Note :

Paré d'une robe de vieil or il offre un nez proche de celui du chèvrefeuille en bouton. Son attaque cristalline se poursuit dans une fraîcheur ample à la longue finale salivante. Métronome de son terroir il est aujourd'hui au-dessus de son appellation.

Adorned with a colour of old gold, it offers a nose of honeysuckle in bud. The crystalline attack is followed by an opulent freshness and a long mouthwatering finish. A typical expression of the terroir, and which surpasses the appellation.

A servir : de 2016 à 2024 à 13~15°C°

To be served : from 2016 until 2024 at 13~15°C°