

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

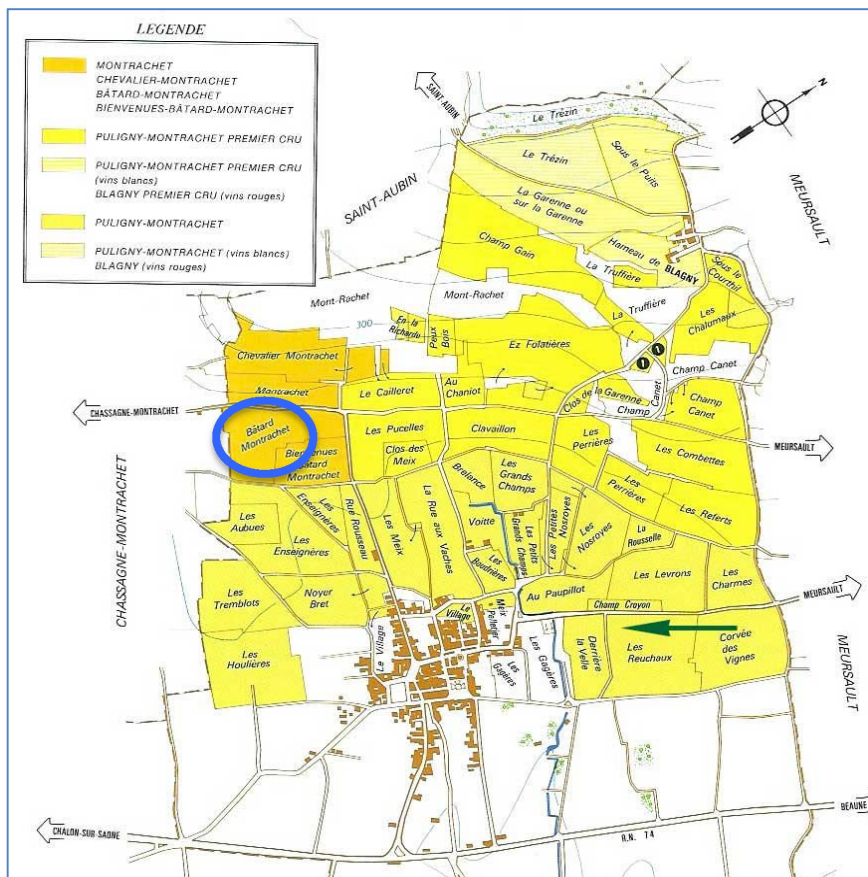
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2015

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 :

Sous un regard jaune pâle au bel éclat flotte dans le verre un profond et envoûtant parfum de réglisse. Comme à son habitude l'extrait sec est la base de cette pyramide minérale. Malgré la chaleur du millésime elle distille dans sa retro-olfaction une persistance divine. Une décade en cave ne lui fait pas peur, bien au contraire.

A servir : de 2017 à 2025 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 :

With an aspect of radiant pale yellow, and a captivating aroma of licorice. As always the dry essence of this wine is the base for this mineral pyramid. Despite the heat of the summer a retro-olfaction divine and persistent. A decade in the cellar doesn't frighten this wine - rather the opposite.

To be served : from 2017 until 2025 at 13~15°C°