

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

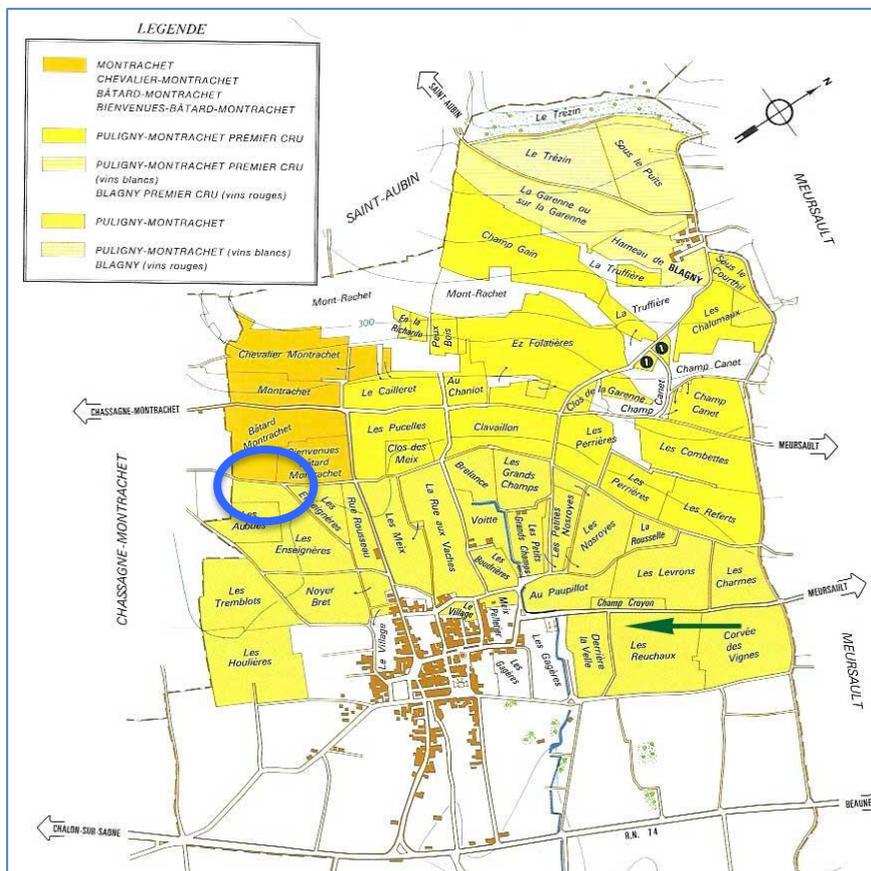
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2017

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 :

Porté par un habit de lumière éclatant il distingue au nez des fragrances d'herbe séchées, de gen-tiane et d'anis. La densité de sa matière apparait dès que portée au palais. Il tarde en bouche un sillon salin qui ressert les papilles pour mieux vous faire saliver. Sa classe naturelle le portera à dépasser la décennie.

Carried by a dazzling luminosity, on the nose we distinguish dried herbs, gentian and aniseed. The body is dense with a groove of salinity which tightens the taste buds. It's class will take it beyond 10 years.

A servir : de 2020 à 2027 à 13~15°C°

To be served : from 2020 until 2027 at 13~15°C°

[Tapez le texte]