

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

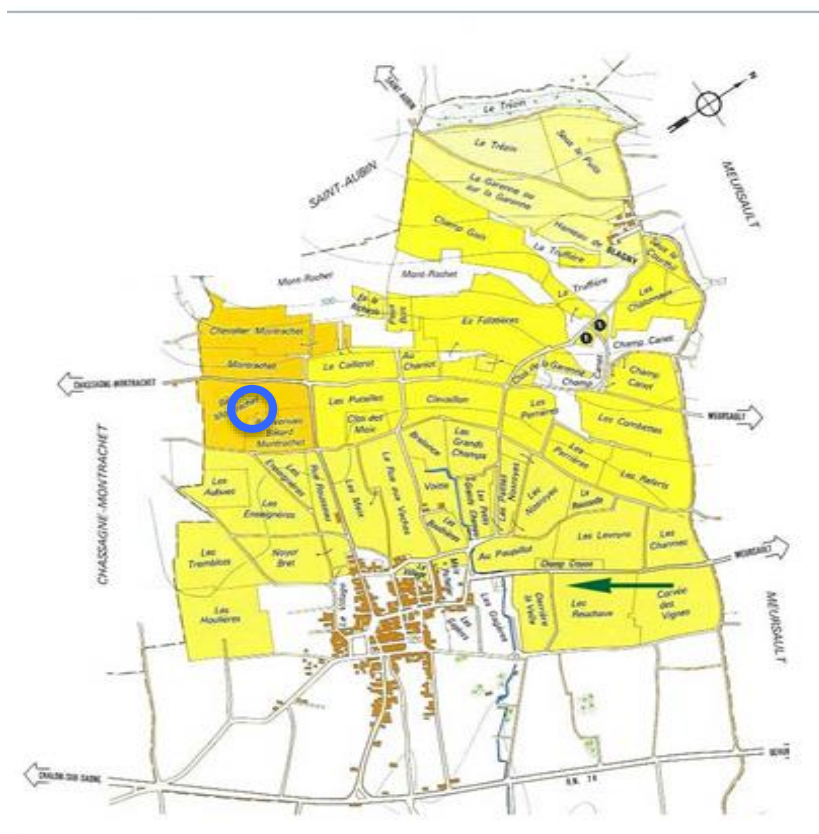
info@jeanchartron.com

*Grand Vin de Bourgogne*  
2018

**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 :

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.

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

Dégustation :

La lumière vert clair de ce vin cache des senteurs complexes de vétiver, de fleurs séchées comme de la gentiane et la badiane. La puissance de sa texture carrée venue d'un superbe extrait sec montre que la force apparait déjà. La rétro-olfaction est majuscule. La finesse se découvrira après de longues années en bouteille.

Tasting Note :

Pale green luminosity veils a complex fragrance of vetiver, dried flowers of gentian and star anise. A capital retro-olfaction, powerful texture with a superb dry extract already showing its force. Finesse to discover after many years in the bottle.

A servir : de 2021 à 2030 à 13~15°C

To be served : from 2021 until 2030 at 13~15°C