

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

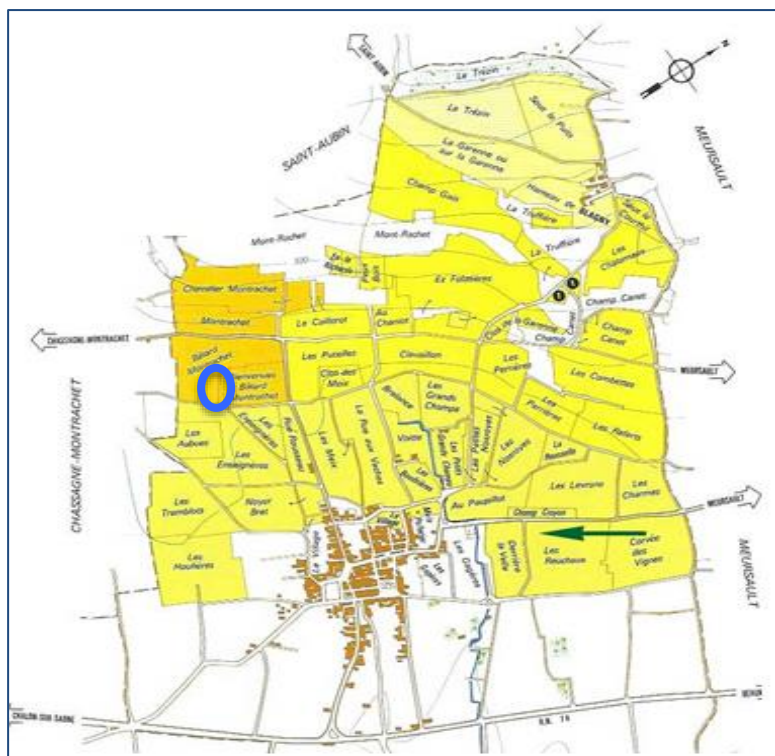
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2019

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 :

Le jaune pur de cet enfant du Montrachet révèle des fragrances intense de vétiver et de bois de santal. En 2019 sa musculature est passée par la salle des fûts où il a soulevé du chêne pour n'en garder que le souffle boisé. Déjà en place, il nous charme par son corps d'athlète.

Tasting Note :

The pure gold of this child of Montrachet reveals intense fragrances of vetiver and sandalwood. In 2019 its musculature has passed by the cellar of oak where it has taken from the oak what it needs, a whisper!. Already in situ it charms us with its athletic body.

A servir : de 2022 à 2032 à 13~15°C

To be served : from 2022 until 2032 at 13~15°C