

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

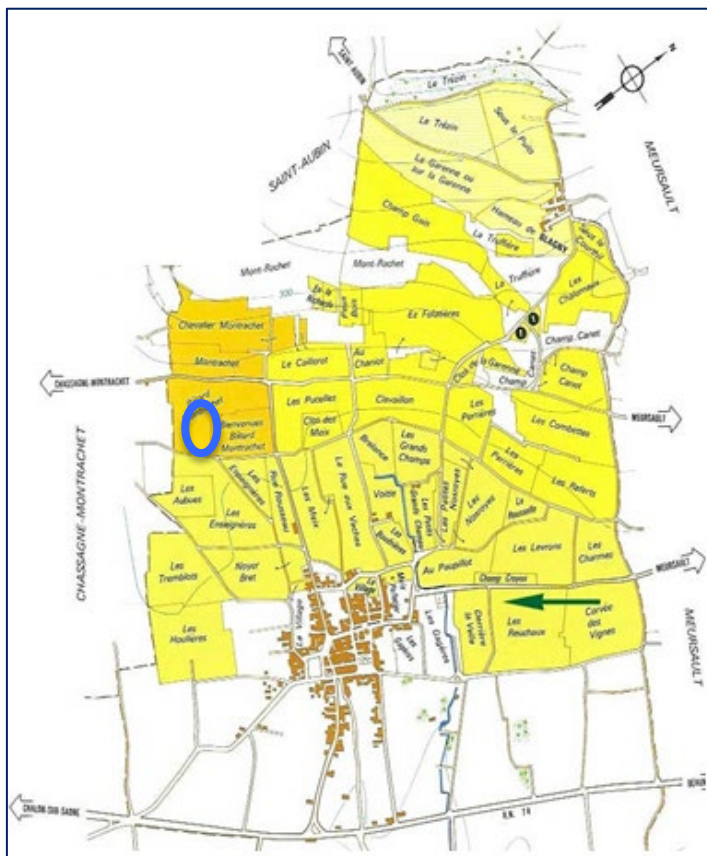
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2021

BÂTARD-MONTRACHET

Grand Cru

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2, et 3 ans). Élevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

La parfaite maturité du raisin apparait dès sa robe or. Le nez est signé. Comme tatoué sur la peau du raisin frais. Un vin viril. Sa terminaison saline vous invite à la mettre à l'ombre de la cave. Longtemps.

A servir : de 2024 à 2034 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 and up to 3 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

The perfect ripeness of the grape is apparent from the golden colour. The nose reinforces this, once again, signalling perfectly ripe grapes. This is a virile wine. The salinity on the finish suggests it will benefit from the shade of a cellar. For many years.

To be served : from 2024 until 2034 at 13~15°C