

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

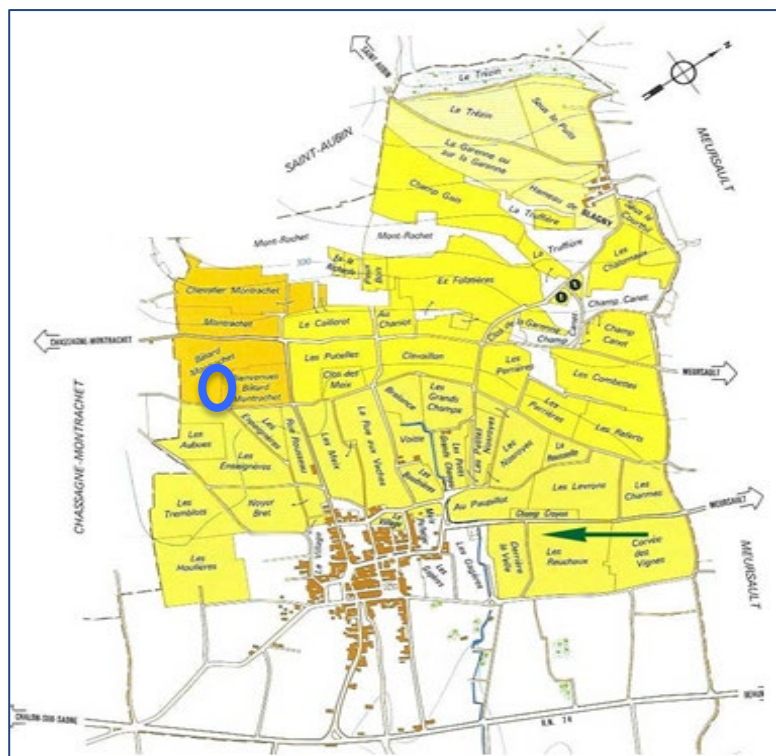
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2022

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 grand garçon de la colline impose toujours son parfum de musc et santal, avec une touche de fruits secs (amande, noisette). Sa trame large déploie la minéralité dès le milieu de bouche pour revenir dans un final salivant. Le chemin est long mais vous n'êtes pas pressé.

Tasting Note :

The big boy of the hill shows again its fragrance of sandalwood and musk, with a touch of almond and hazelnut. Its broad structure deploys the minerality in the mid-palate before returning in a salivating finish. The road to maturity May be long, but you shouldn't be in a hurry.

A servir : de 2022 à 2032 à 13~15°C

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