

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

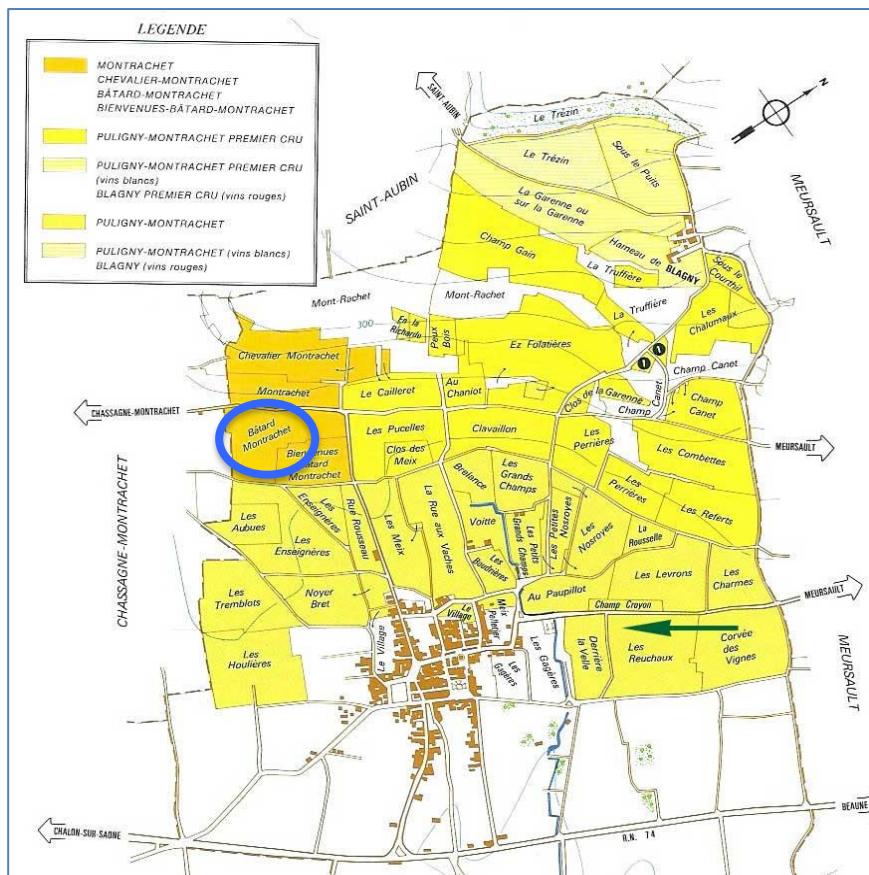
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2012

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). Elevage sur lies fines pendant 14
mois.

Dégustation :

Comme souvent le Bâtard délivre, sous une robe
argentée, un parfum de vétiver et de rose en bouton. La
prise en bouche est carrée et prend d'assaut votre bouche
par des flèches de calcaires qui se fichent dans les
papilles et les font saliver. Ce bastion du chardonnay ne
rendra grâce qu'après cinq ans de siège.

A servir : de 2014 à 2019 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, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14
months.

Tasting Note :

As often the Batard delivers a colour of silver gold, a
perfume of rose buds. The palate is full and assaults the
mouth with arrows of chalk piercing the taste buds. This
bastion of chardonnay will give itself up only after five
years of siege.

To be served : from 2014 until 2019 at 13~15°C°