

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

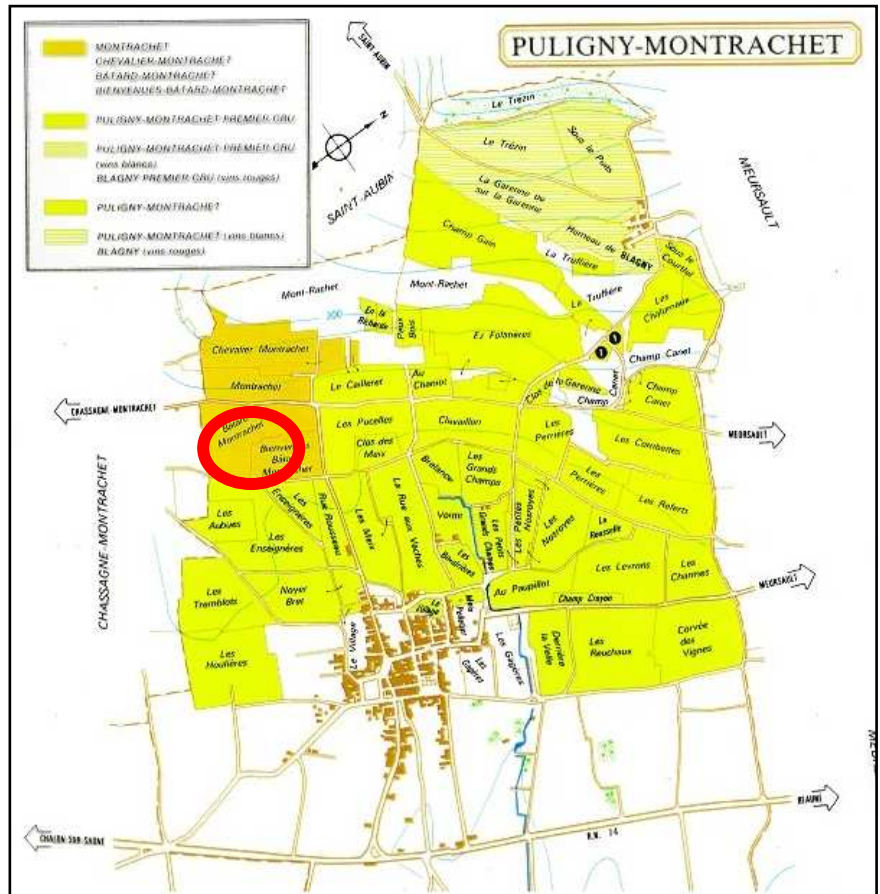
Grand Vin de Bourgogne

2005

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 (50% de fûts neufs / 50% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

**Dégustation :**

- Robe : or pâle, reflets verts
- Nez : complexe et intense aux notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche, pomme, poire...). Délicatement boisé.
- Bouche : riche, puissante, complexe. Très longue persistance.

**A servir :** de maintenant à 2014 à 13~15°C

**Grape Varietal :** Chardonnay

**Type of soil :** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (50% new oak barrels / 50% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

**Tasting Note:**

- Colour : pale golden yellow, green reflections
- Bouquet : complex and intense nose of white flowers and white fruits (peach, apple, pear...). Lovely oaked
- Palate : rich, powerful, complex. Very long persistence.

**To be served :** now until 2014 at 13~15°C