Domaine Jean Chartron
Bâtard-Montrachet Grand Cru
Bourgogne - Frankrijk

Maak kennis met de Bâtard-Montrachet van Domaine Jean Chartron, een witte wijn die kracht en finesse combineert. Dit is chardonnay op z'n allerbest, rechtstreeks uit het hart van de Bourgogne.De wijngaard ligt perfect op een oostelijke helling in de Côte de Beaune, waar de chardonnaydruiven volop ochtendzon vangen en langzaam rijpen.Wijnmaker Jean-Michel Chartron is de vijfde generatie van de familie en kent zijn percelen op z'n duimpje, een echte terroir-fluisteraar.Bâtard-Montrachet is een van de meest legendarische Grand Cru-wijngaarden, een smalle strook land waar de bodem en druif een gouden combinatie vormen.De wijn rijpt op Franse eikenhouten vaten, wat zorgt voor een rijke, gelaagde structuur en complexiteit zonder de frisheid te verliezen.SmaakprofielNeus: Een intense en complexe geur van rijp geel fruit zoals perzik en abrikoos, met tonen van geroosterde amandelen, boter, vanille en een hint van vuursteen.Mond: Vol en krachtig, met een rijke, bijna romige textuur die perfect in balans is met levendige zuren. Je proeft lagen van gekonfijte citroen, peer, honing en een subtiele kruidigheid.Body/tannine/zuur: Een volle body met een indrukwekkende structuur en frisse, geïntegreerde zuren die de wijn spanning en levendigheid geven.Afdronk: De afdronk is fenomenaal lang en complex, met aanhoudende minerale en fruitige tonen die minutenlang blijven hangen.Wijn-spijsKreeft of langoustines met botersaus - Het rijke van de schaaldieren en de saus sluit naadloos aan bij de volle body van de wijn.Gegrilde tarbot met bearnaise - De stevige vis en de romige saus worden perfect ondersteund door de structuur en complexiteit van de Bâtard.Gevogelte in roomsaus - Denk aan poulet de Bresse; de wijn heeft de kracht om

naast dit rijke gerecht overeind te blijven.Gerijpte harde kazen - Een stuk oude Comté of Gruyère is een geweldige partner voor de nootachtige en complexe tonen in de wijn.Moment & serveertipsTemperatuur: 12-14°CGlas: Een groot Bourgogneglas, zodat de complexe aroma's alle ruimte krijgen.Bewaarpotentieel: Deze wijn kan nu gedronken worden na karafferen, maar ontwikkelt zich prachtig over de komende 15 tot 20 jaar.Herkomst & producentDomaine Jean Chartron, opgericht in 1859, is een echt familiebedrijf in het hart van Puligny-Montrachet. Vandaag de dag staat Jean-Michel Chartron aan het roer. Met een enorme passie voor de unieke terroirs (de combinatie van bodem, klimaat en locatie) van de Bourgogne, maakt hij wijnen die puur en expressief zijn. Hij werkt met respect voor de natuur en combineert traditionele technieken met moderne precisie. Het resultaat? Eerlijke, loepzuivere wijnen die het verhaal van hun specifieke stukje wijngaard vertellen.Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.



Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin
VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl