



**BOURGOGNE  
CHARDONNAY**  
Reserve du Bastion

**CHANSON**

En Bourgogne depuis 1750

**RÉSERVE DU BASTION  
BOURGOGNE  
CHARDONNAY**



### **MILLÉSIME 2018**

Note : 14.5/20 – Bourgogne aujourd’hui – Dec.Jan 2021

### **MILLESIME 2017**

Note : 14.5/20 – Bourgogne aujourd’hui – Dec. Jan 2020

### **MILLESIME 2016**

Note : 15.5/20 – Bourgogne aujourd’hui – Aoû. Sep. 2018

Note : 86/100 – Burghound – Juin. 2018

### **MILLESIME 2015**

Note : 90/100 – James Suckling – Fév. 2018

Note: 15/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

Note : 86/100 – Burghound – Juin. 2017

### **MILLESIME 2013**

Note : 15/20 - Guide des vins Bettane + Desseauve 2016

**CHANSON**

« Sur la réserve à l'ouverture, ce chardonnay se livre tranquillement sur son fruit certes pas très complexe, mais plaisant et digeste. »

Note : 13.5/20 La Revue du Vin de France – Juin. Août. 2015

### **MILLESIME 2012**

Note : 15/20 Le guide des vins Bettane + Desseauve - 2015

### **MILLESIME 2011**

"Arômes d'agrumes tout en vivacité. Il rebondit sur le palais. Une énergie agréablement maîtrisée. L'acidité est fraîche avec un beau relief. La minéralité transparait en bouche et accompagne la finale tout en fraîcheur. Un Bourgogne attractif." Sarah Marsh - Dec. 2012

### **MILLESIME 2010**

"Mis en bouteille il y a deux semaines. Elevage en demi-muids de 350l. Attaque juteuse. Agréable et charnu, un beau jus avec une acidité fraîche et une belle fin en bouche ferme pour un Bourgogne. Un beau punch. Le bois est très bien géré. Très attractif. Très Bourguignon. A partir de 2011" Sarah Marsh – Burgundy Briefing – Nov. 2011

"Couleur or. Des arômes d'agrumes mêlés de délicates notes de miel, une minéralité et une acidité bien intégrées lui confèrent une finale rafraîchissante." Der Feinschmecker  
Gourmet-Shop – Hiver 2011-2012

### **MILLÉSIME 2009**

"Couleur or pâle, avec des fragrances florales très fraîches. Un vin équilibré, vif et minéral."  
Ici Paris - 18-24 Jan. 2012