

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

Vin de Bourgogne

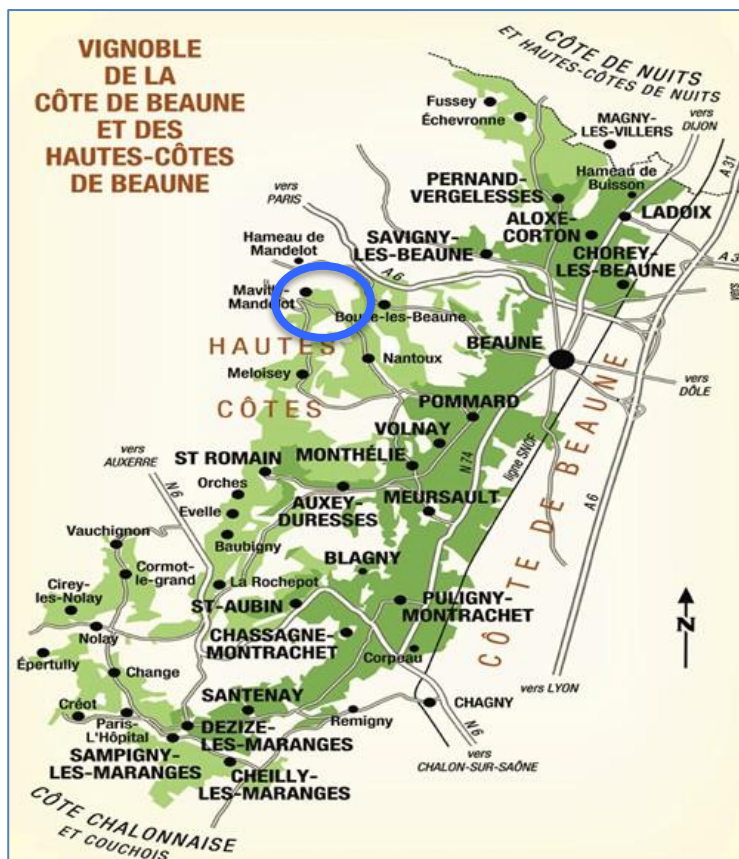
2017

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

"VIEILLES VIGNES"

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

La brillance d'un jaune tonique cache un parfum frais de petites fleurs des murets. Sa matière dense accroche les papilles avant d'habiller la bouche d'une saveur délicate de pollen. Voilà un Hautes-Côtes vineux à la terminaison saline qui sera à son apogée dans deux ans.

A servir : de 2019 à 2023 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

Brilliant yellow concealing a perfume of wallflowers. A dense body grips the taste buds before covering the palate with the delicate flavor of pollen. A saline fullness on the finish. It will reach its peak in 2 years.

To be served : from 2019 until 2023 at 13~15C°