

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

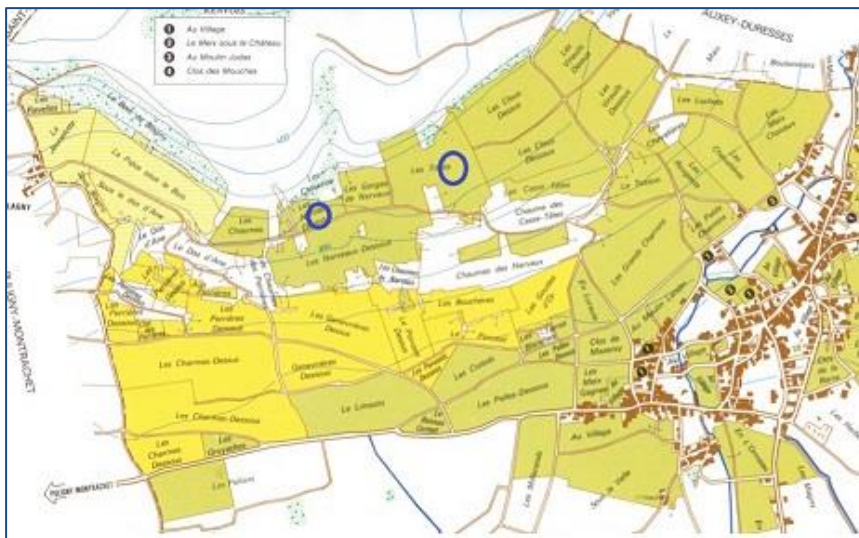
info@jeanchartron.com

*Grand Vin de Bourgogne*

2019

MEURSAULT

*Jean Chartron*  
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Couvert par un jus jaune tendre qui dessine de jolies jambes sur le calice il révèle un boisé encore dominant par sa touche de santal. Une fois en bouche son contact se fait tactile, sans être moelleux on sent qui le deviendra. Cette générosité de fruit se confond dans un plaisir gourmand immédiat que rehausse une touche anisée. A ouvrir vers 2024.

Tasting Note :

A colour of tender yellow in the chalice it reveals a dominance of sandalwood. On the palate the contact is tactile without being soft which we sense it will become. The generosity of fruit combines with an immediate gourmet pleasure enhanced with a touch of aniseed. To open around 2024.

A servir : de 2024 à 2030 à 13~15C°

To be served : from 2024 until 2030 at 13~15C°