

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

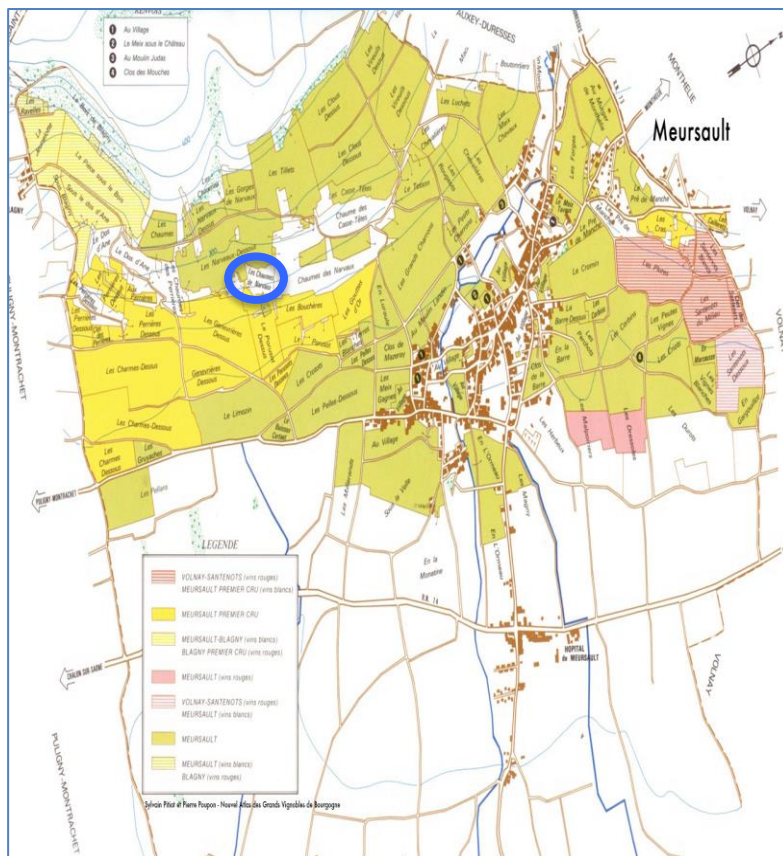
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2017

MEURSAULT
" LES PIERRES "

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 :

Tasting Note :

Son jus pâle s'ouvre déjà sur des arômes de fleurs des murets (genévrier, aubépine). Sa matière est riche sans être lourde. La minéralité d'un bloc de calcaire portera ce vin au zénith vers 2023.

Pale colour, on the nose an opening aroma of wallflowers juniper and hawthorn. Full bodied without being heavy, the limestone block will carry this wine to its peak around 2023.

A servir : de 2019 à 2025 à 13~15C°

To be served : from 2019 until 2025 at 13~15C°