

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

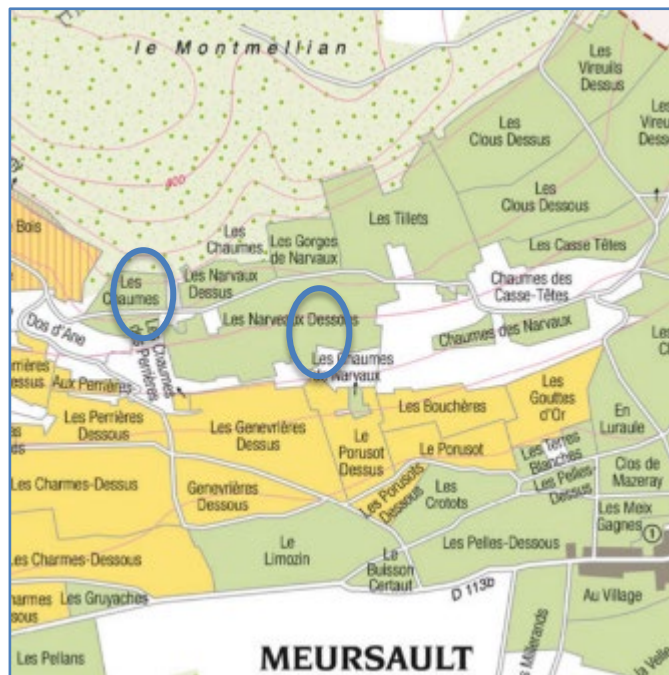
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



**Cépage :** Chardonnay

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

**Dégustation :**

Son jus brillant 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 port cette cuvée vers une saveur saline. Son zénith sera vers 2026.

**A servir :** de 2022 à 2029 à 13~15C°

**Grape Varietal:** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 10 months in barrel and 4 months in tank.

**Tasting Note:**

This wine's bright colour reveals aromas of a wall flowers (such as juniper and hawthorn). On tasting, the body is rich, without being heavy. The minerality provided by the limestone-dense soil, provides a hint of saltiness on the palate. If well-cellared, this wine will approach its best around 2026.

**To be served:** from 2022 until 2029 at 13~15C°