

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

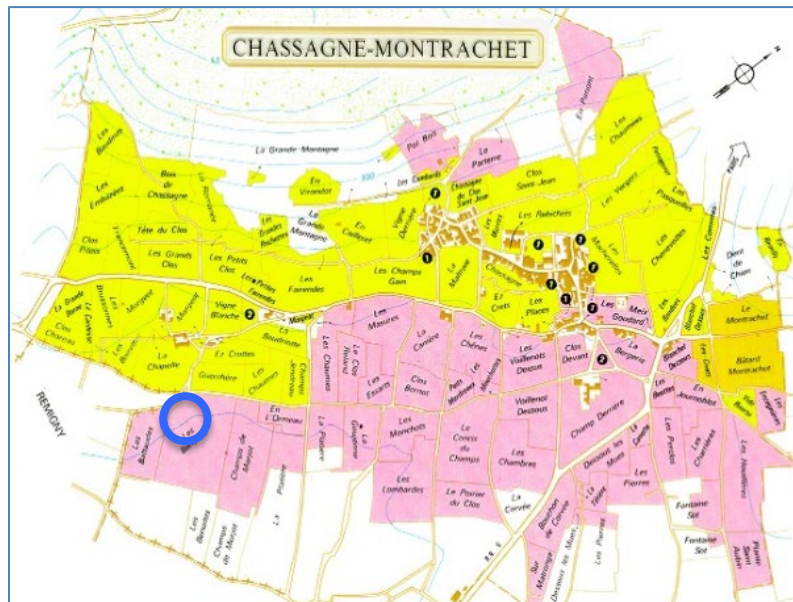
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2020

CHASSAGNE-MONTRACHET

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

De son nez à sa dernière goutte il est Chassagne. Une robe or verte insolente, un parfum de vétiver et de chèvrefeuille fait place à une matière ronde, solide car très vineuse. Enfin, un bel amer d'élevage allonge votre salive d'un cran. Soyez patient au moins deux ans.

A servir : de 2023 à 2030 à 13~15°C

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:

From the initial aromas to the final taste this is a definitive example of Chassagne. Green/golden colours, combine with a nose of grass and honeysuckle. The body is round, yet firm, and based around the ripe fruit. Finally, a pleasant bitterness raises the mouth-watering affects of the wine still further. This wine will benefit from a couple of years patience before opening

To be served: from 2023 until 2030 at 13~15°C