

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

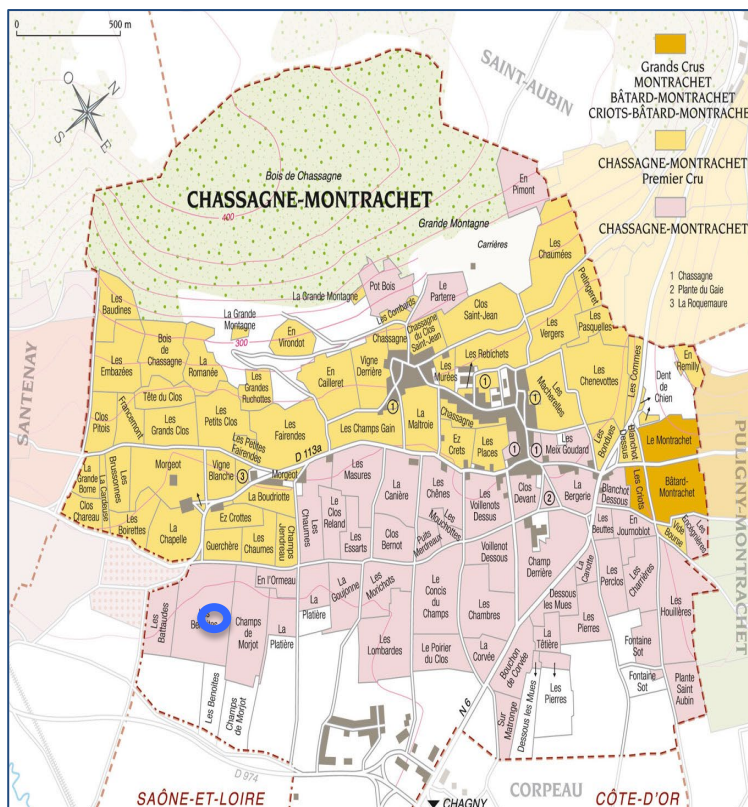
Grand Vin de Bourgogne

2022

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

Dégustation :

Pourvu d'un jus éclatant, ce Chassagne emprisonne le nez dans une gogue végétale au parfum de sève. Sa trame large impose son volume à la bouche. Il vous parle d'un sol amoureux qui colle aux bottes du vigneron comme à la langue de l'amateur. Un village capital.

A servir : de 2024 à 2030 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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

Tasting Note :

With its dazzling juice, this Chassagne traps the nose in a vegetal, sap scented swirl. Its broad structure imposes its volume on the palate. The wine reflects a loving soil, that sticks to the vigneron's boots as well as the wine lover's tongue. A first-rate village wine.

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