

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

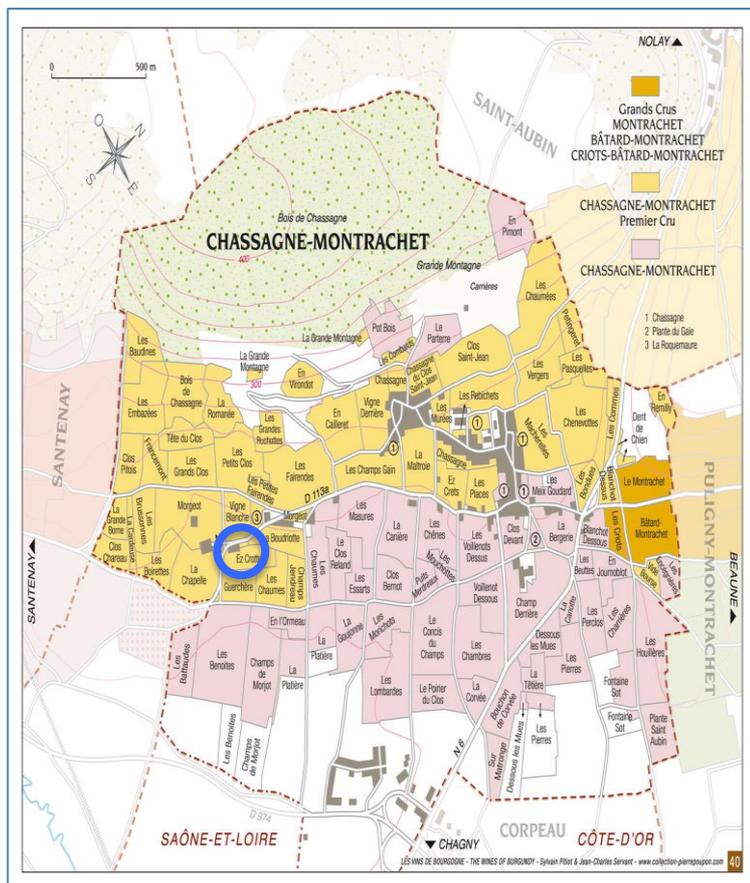
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (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 :

Le sol ocre de l'argile a habillé ce vin de sa lumière dorée. Un doux parfum de viennoiserie tiède tutoie la sève du tilleul composant un bouquet des plus aromatiques. Sa trame pleine et généreuse libère une finale dans la largeur. Un client à découvrir dans les trois prochaines années.

A servir : de 2019 à 2024 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 :

This clay and ochre terroir has dressed this wine with golden light. A sweet perfume of warm pastry rubs shoulders with the sap of the lime tree creating an aromatic bouquet. The framework full and generous liberates a rich finish. To discover in the next 3 years.

To be served : from 2019 until 2024 at 13~15°C°