

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

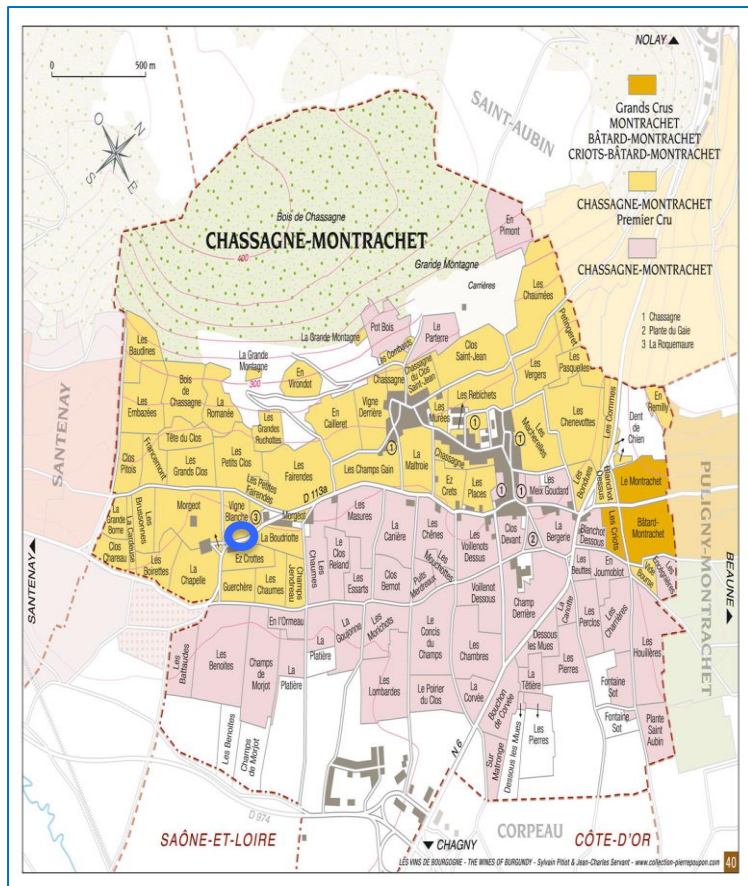
Grand Vin de Bourgogne

2018

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 :

La brillance de son jus n'a d'égal que son parfum porté par un boisé noble qui flirte avec la rose en bouton. Son début de bouche large explose dans une matière mûre et large qui se retend dans une finale séveuse sur le bâton de réglisse. Un vin de gastronome en culotte longues.

A servir : de 2019 à 2024 à 13~15C°

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 :

The brilliance of the wine is equal to its perfume carried by oak flirting with rose buds. The front palate is full exploding in ripeness then retightening on the finish with notes of a stick of liquorice.

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