

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

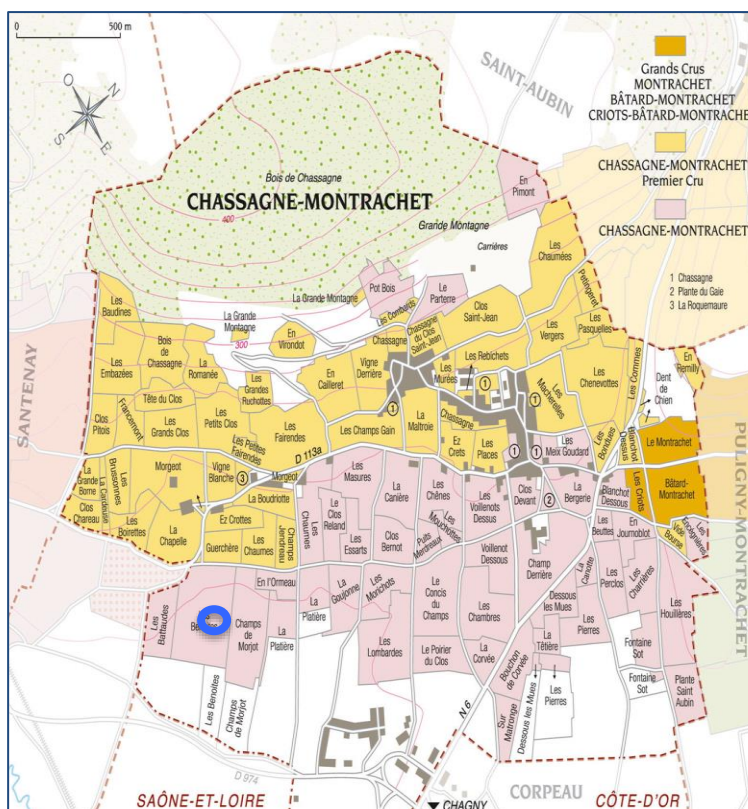
Grand Vin de Bourgogne

2019

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 fine réduction grillée qui habite le verre concurrence l'éclat doré de son nez. Dès sa prise en bouche la matière juteuse et gourmande du Chassagne prend les papilles d'assaut. Avec ce volume charnu et sa terminaison salivante il fera le bonheur de vos hôtes.

A servir : de 2021 à 2026 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 :

A glass of golden radiance competes with notes of toast lightly reduced. From the start juicy, crispy Chassagne then taking the taste buds by attack. A full, fleshy ending with a mouth-watering finish; it will be a pleasure for you hosts.

To be served : from 2021 until 2026 at 13~15C°