

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

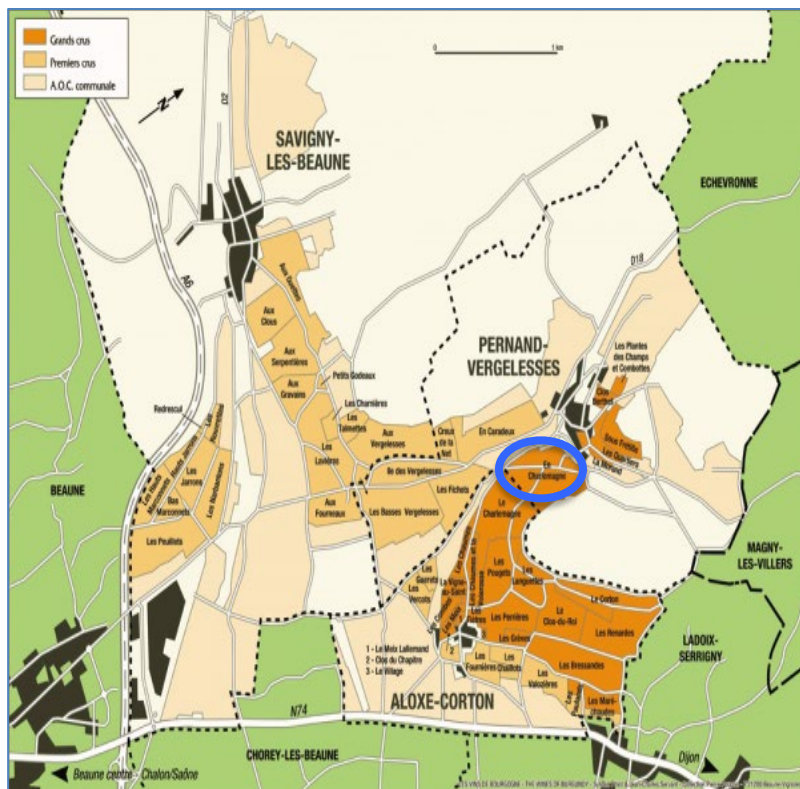
2021

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (35% de fûts neufs / 65 % de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Un jaune franc aux reflets verts irise le verre. Les premières notes aromatiques sont sur le végétal du santal comme du musc. Complètement enrobante, son approche est semblable à une sphère de beurre qui tourne en bouche. Son équilibre parfait le prédispose pour un joli voyage en cave.

A servir : de 2023 à 2034 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (35% new oak barrels / 65 % barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

A clear yellow, with hints of green shines in the glass. The first aromatic notes are of sandalwood and musk. Thickly coating, the body is similar to a knob of butter that rolls in the mouth. This wine's perfect balance suggests it will benefit from cellaring.

To be served: from 2023 until 2034 at 13~15°C