

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

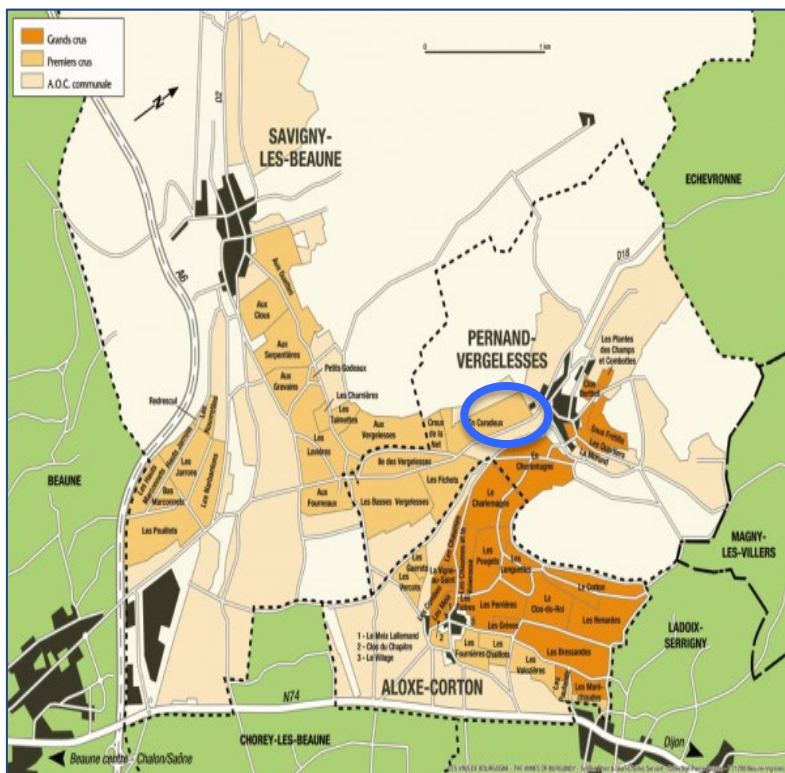
2022

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 (30% de fûts neufs / 70% 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 :

L'habit de l'empereur offre des reflets émeraude au regard. Le nez est parcouru par la fraîcheur de la sève de tilleul. Sa matière tendue est en prise directe sur les papilles. Une énergie ferme et longue à la fois. Le temps est comme la cave, son allié.

A servir : de 2024 à 2034 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 on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

The emperor's robe offers emerald reflections to the eye. The freshness of lime sap abounds on the nose. It's taut texture is a direct assault on the taste buds. Firm and long energy clearly exists. Time, like a cellar, will be it's ally.

To be served from 2024 until 2034 at 13~15C°