

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

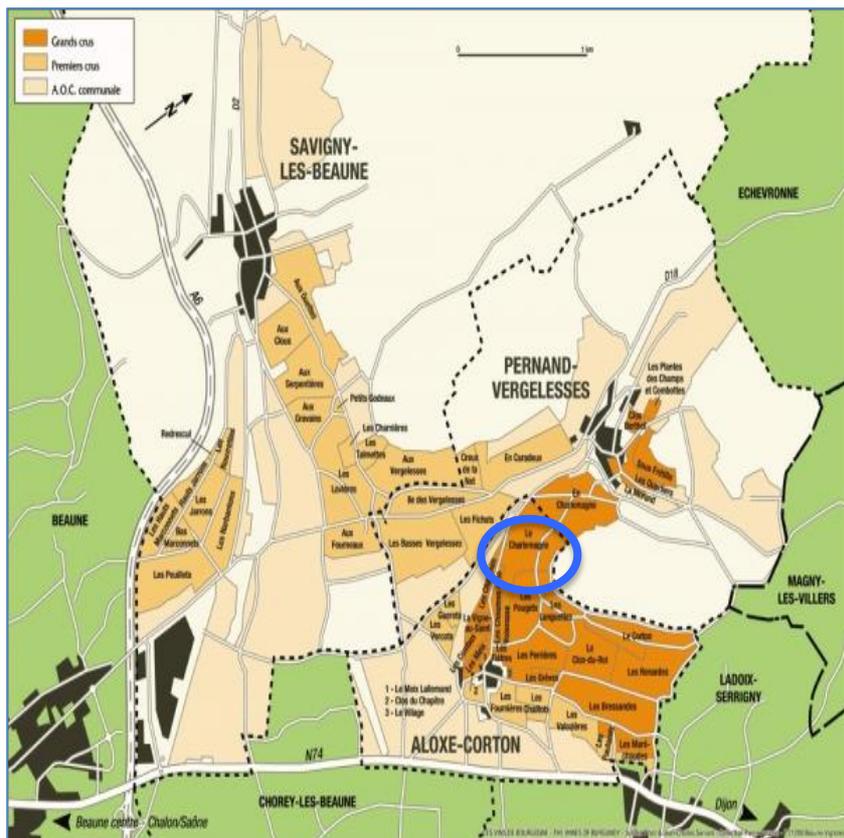
2014

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 :

Ce Charlemagne avoue une barbe aromatique fleurie de chèvre-feuille et de sève de tilleul. Son corps musclé par l'extrait sec du terroir se combine à une saveur prononcée comme si l'on suçait un bâton de réglisse. Il faudra l'attendre au moins cinq ans pour le trouver affiné.

A servir : de 2016 à 2021 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 on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

This bearded Charlemagne with aromas of honeysuckle and the sap of lime tree. The brawny body with dry extracts of the terroir combined with a pronounced flavour of liquorice. One must wait at least five years to allow this wine to mature.

To be served : from 2016 until 2021 at 13~15°C°