

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

*Jean Chartron*

A

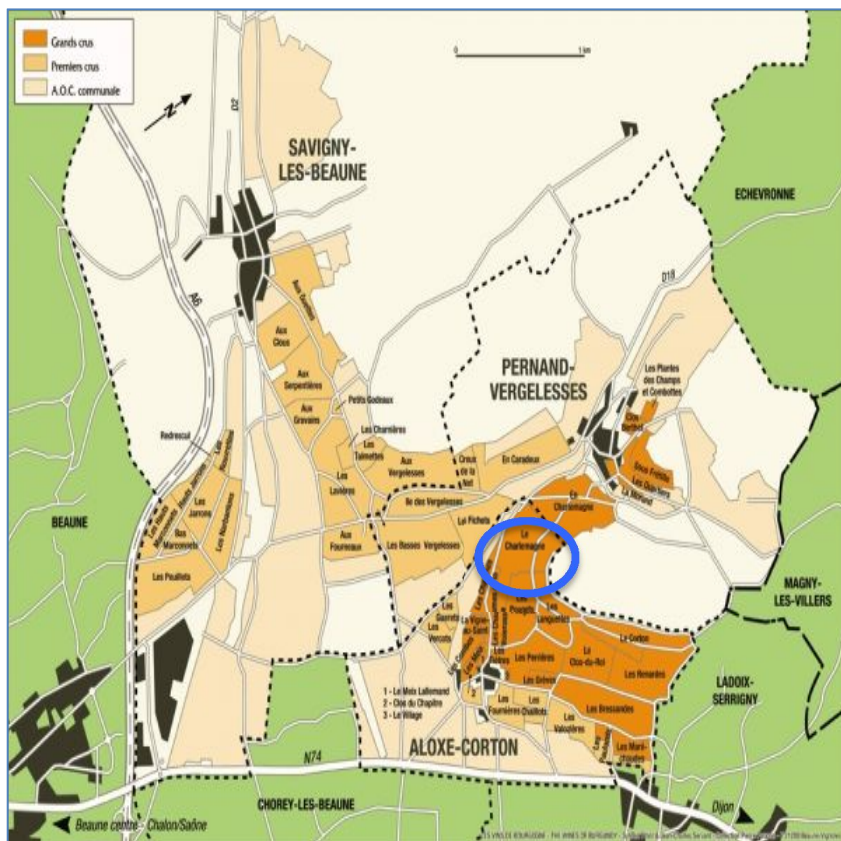
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



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 :

Du tilleul il a pris l'habit mais aussi le délicat parfum de ses fleurs. Si le boisé prend le dessus à la mise en bouche le fond du terroir offre la fraîcheur de l'amande pour support nourricier. Un Charlemagne racé qui mérite de visiter votre cave.

A servir : de 2017 à 2022 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 :

Taking its colour from lime trees as well as the delicate perfume of its flowers. The front palate has top notes of oak, followed by a depth of 'terroir' offering the freshness of nourishing almonds. An elegant Corton Charlemagne which merits a place in your cellar.

To be served : from 2017 until 2022 at 13~15°C°