

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*

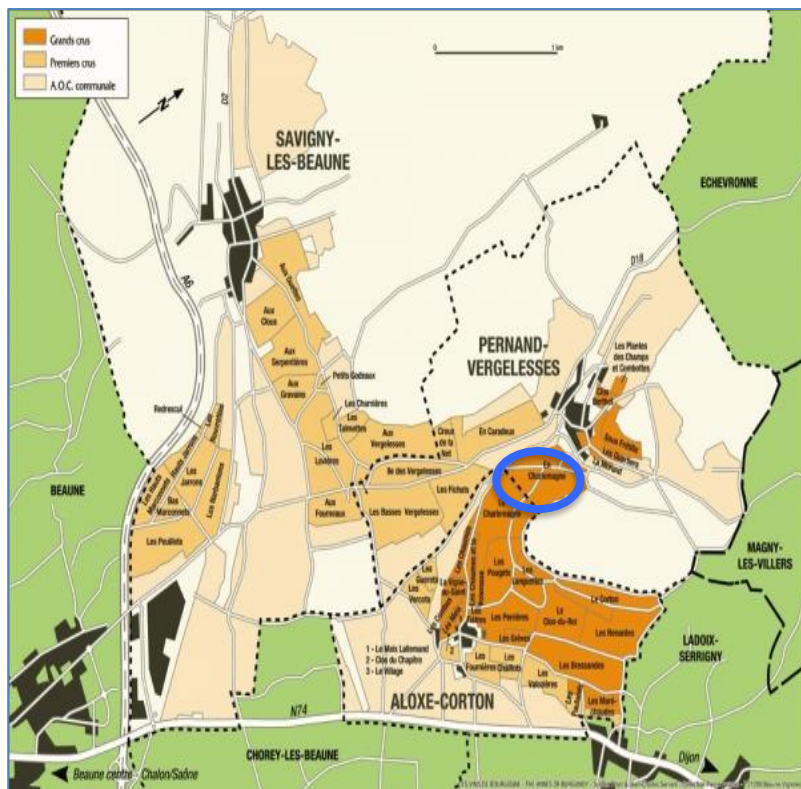
2016

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'empereur de la colline a coiffé son bébé de fleurs blanches mettant en avant l'amande en fleur. Bien qu'encore tenu par sa bogue de bois ce Charlemagne montre ses muscles de frangipane avant de libérer une finale ébouriffante de salinité. Un métronome de l'appellation.

A servir : de 2018 à 2025 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:

The emperor of the hill has bestowed white flowers, in particular flowering almond. Still held by its oak this Corton shows its muscles of frangipane before liberating a finish of breathtaking salinity. A metronome of its appellation.

To be served from 2018 until 2025 at 13~15°C