

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

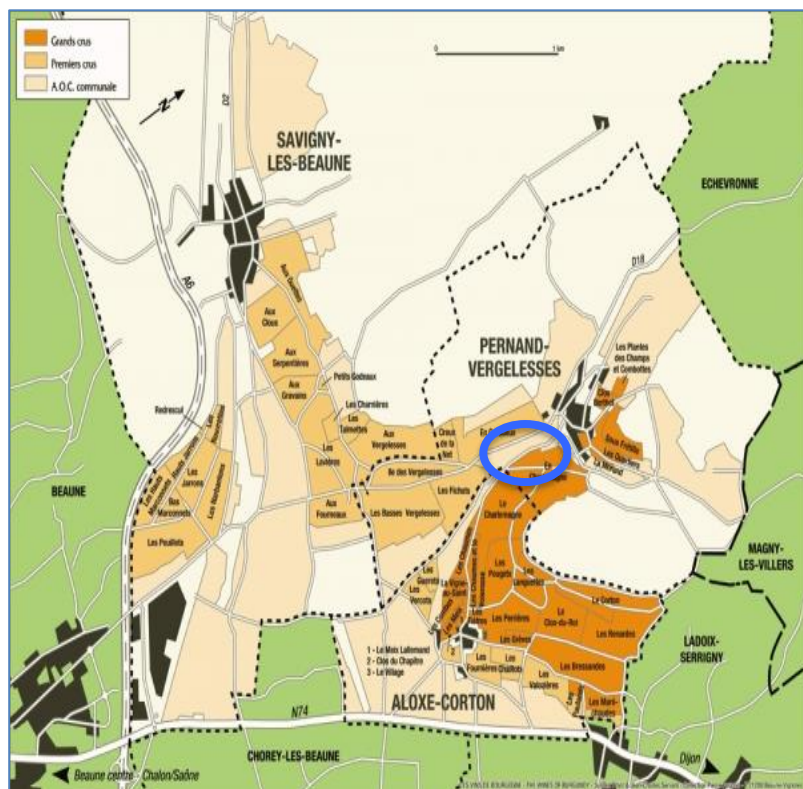
2017

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 :

Son liquide à l'or vermeil dégage des senteurs fines de viennoiserie chaude, d'amande verte avec une touche de vétiver. La prise en bouche est fine. A la fraîcheur minérale du jus succède un fil en triangle que soutient de doux amers. Il sera à son apogée vers 2023

A servir : de 2019 à 2027 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:

A liquid of red gold releasing aromas of warm pastry, green almonds with a touch of vetiver. On the palate fineness, a juice of mineral freshness which succeeds a triangular thread of bitter-sweetness. Will peak around 2023

To be served from 2019 until 2027 at 13~15C°