

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

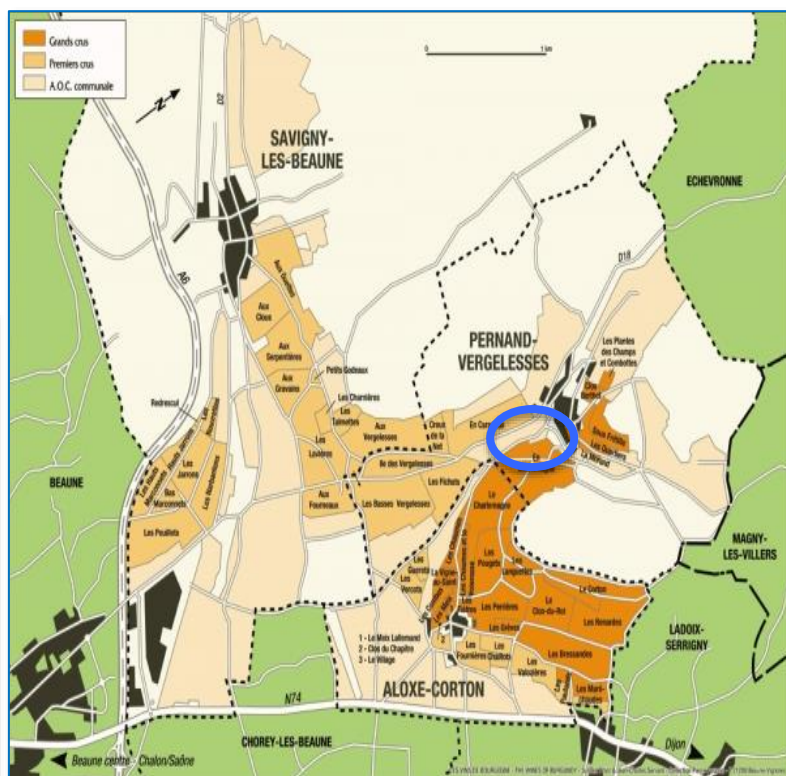
2018

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 :

Sa parure liquide affiche un or pâle presque cristallin. L'amandier en fleur et les fougères prennent possession du nez. La finesse de son jus associe la fraîcheur minérale du lieu à de doux amers qui épaississent sa finale. Il atteindra son zénith d'ici 2025.

A servir : de 2019 à 2027 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:

Crystal clear pale gold. Blossoming almond tree and fern take possession of the nose. Finesse associated with mineral freshness of the terroir, a bitter sweetness strengthening its finish. Wait until 2025 for it to reach its zenith.

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