

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

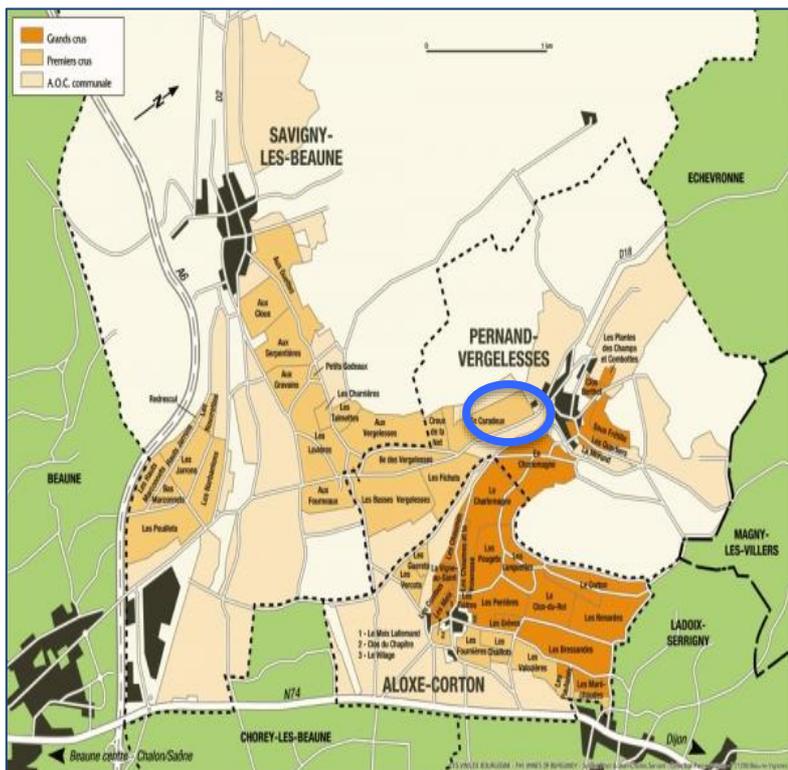
2019

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 :

Du haut de sa colline de Corton, l'empereur affiche une parure liquide or pâle aux senteurs d'amandier en fleur. Très dense dès l'attaque, il nécessite d'être « tâté » pour s'ouvrir entre vos papilles. La pureté de ses amers en fait un vin destiné à la cave et à ouvrir d'ici 2027.

A servir : de 2021 à 2030 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:

From the top of the hill the Emperor shows a finery of pale gold with scents of flowering almonds. The attack, dense it needs to be felt to open on your tastebuds. The purity of its bitterness shows it is a wine to leave in the cellar until 2027

To be served from 2021 until 2030 at 13~15C°