

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

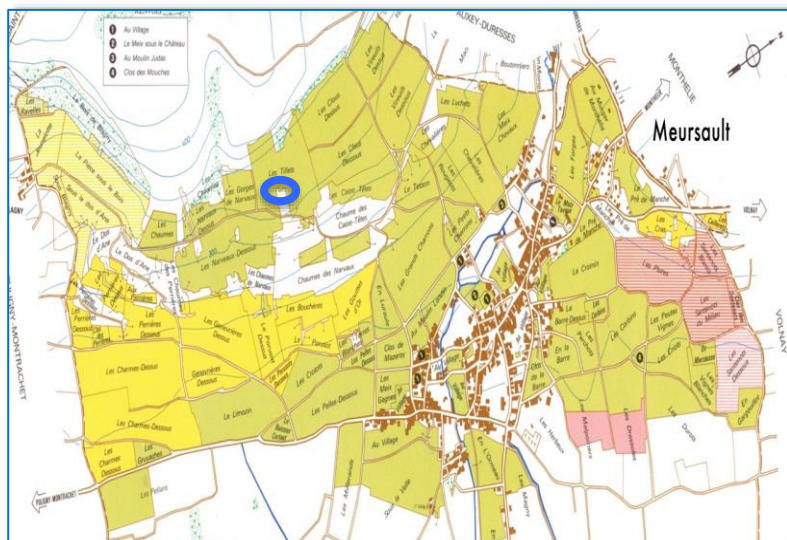
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2018

MEURSAULT

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking :

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 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Tasting Note :

Couvert par un jus gras déposant de belles jambes sur le calice il révèle des senteurs de fruits jaunes mûrs à point (pêche, mirabelle). Son attaque est ronde et souple comme un chat qui dort. Cette générosité tout en chair se confond dans un plaisir gourmand immédiat. Aurez-vous la patience de l'attendre ?

A full-bodied wine revealing a fragrance of ripe yellow fruits, peach, Mirabelle plum. The first impression on the palate is roundness and suppleness, like a sleeping cat. Generosity and fleshy blends into an immediate gourmet pleasure. Will you have the patience to wait?

A servir : de 2019 à 2025 à 13~15°C

To be served : from 2019 until 2025 at 13~15°C