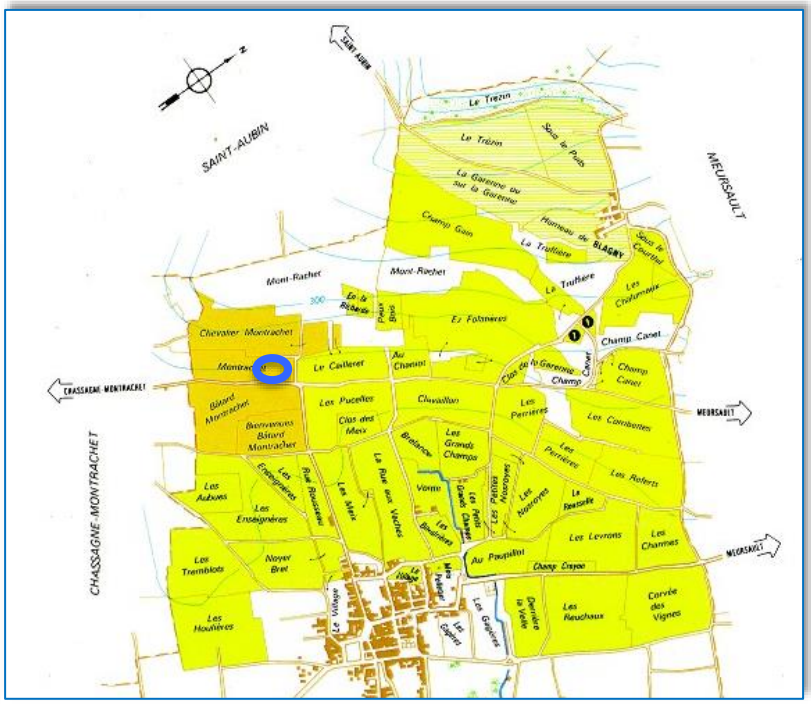
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% 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 temps du roi soleil la pâleur était signe de bonne santé. Autant dire que le roi de la colline est en très bonne santé! Il s'est enrubanné des fragrances de roches chauffées au soleil et de la finesse de la noisette grillée. Une fois en bouche c'est comme si votre langue tournait autour d'un noyau de mirabelle après en avoir mangé la chair jusqu'à atteindre la douce amertume de son coeur. La longueur qui suit et s'éternise en bouche en fait un vin intense.

A servir : de 2021 à 2031 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% 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 era of the Sun King paleness was a sign of good health, in other words the King of the hill is in good health. Beribboned with aromas of sun heated rocks and toasted hazelnut. On the palate it's as though your tongue circles around a Mirabelle stone after eating the flesh arriving at the sweet bitterness of its heart. An intense wine, the length goes on and on…

To be served : from 2021 until 2031 at 13~15C°