

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

MONTRACHET
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 (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 :

Il n'y a qu'une demie pièce du Grand Cru « Montrachet » en 2019, un vin riche, concentré et texturé qui évoque les poires au miel, les pêches mûres, la cire d'abeille et la fleur d'agrumes. Rempli de matière et musclé, c'est un puissant Montrachet.

A servir : de 2024 à 2034 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 :

There's just one half-barrel of the 2019 Montrachet Grand Cru, a rich, concentrated and textural wine that evokes honeyed pears, ripe peaches, beeswax and citrus blossom. Full-bodied and muscular, it's a powerful Montrachet in the making.

To be served : from 2024 until 2034 at 13~15C°