

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
2020

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 y a le soleil qui réchauffe nos corps et le Montrachet qui réchauffe nos âmes. La puissance de son parfum évoque un bouquet de fleurs blanches (lys, jasmin, arôme). Sa texture fine cajole les papilles avec délicatesse. Sa rétro-olfaction à la saveur de bâton de réglisse prend votre bouche et puis la hante.

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15°C

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 :

It is the sun that warms our bodies and Montrachet that warms our souls. The wine's powerful nose evokes a bouquet of white flowers (lilies and jasmine). The delicate texture of the wine gently massages the taste-buds. At the close, there is the hint of flavours of liquorice, which stays long on the palate.

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