

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
2022*

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 :

Sous une parure étincelante le bouquet associe les écorces d'orange et de lime à un boisé maîtrisé. Il impressionne par sa fraîcheur qui combine à la densité avec la pureté de jus. Aussi harmonieux que profond, il marquera vos sens et votre esprit.

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 :

The sparkling bouquet combines orange and lime peel with a controlled oakiness. It impresses with its freshness, combining density with purity of juice. As harmonious as it is profound, it will leave a lasting impression on your senses and your spirit.

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