

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 (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Quelle lumière inonde le verre! La fraîcheur des herbes sauvages capte le nez dans une folle complexité. D'abord large et tactile, sa saveur s'étire comme un chat sur la langue avant d'imposer un retour salin précieux. Il vous sera difficile de le mettre en cave.

A servir : de 2023 à 2028 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 10 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

What light floods the glass! The freshness of wild herbs captures the nose in a striking complexity. At first tactile and broad, the wine's flavours spread across the palate, before providing a saline finish. This wine is so approachable, you may want to drink it now, rather than cellaring.

To be served: from 2023 until 2028 at 13~15°C