

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

PERNAND-VERGELESSES

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

L'amande verte, puis l'églantine et l'aubépine prennent possession d'un nez des plus fringuants. La mise en bouche arrive sur un fruit blanc frais de poire verte. Au palais les papilles ne demandent qu'à saliver. Et pour le coup elle sont au travail du plaisir qu'elles procurent immédiatement.

A servir : de 2022 à 2027 à 13~15C°

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:

Green almonds, followed by wild roses and hawthorn dominate the nose of this complex wine. In the mouth, fresh white fruits and green pear are prominent. This wine will make you salivate and provide you with near immediate pleasure.

To be served: from 2022 until 2027 at 13~15C°