

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

2021

PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

" FOLATIÈRES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Tout est là! Tout ce qu'attend un amateur de Puligny. Une expression aromatique florale et minérale à la fois. Une saveur pierreuse qui met les papilles en éveil. Et une longue tenue en bouche, très tactile... Ce millésime fera date.

A servir : de 2023 à 2033 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

Everything is here! Everything that is expected by a Puligny lover. A nose of scented flowers, yet mineral at the same time. A taste of stone that awakens the tastebuds. This wine has excellent length and is exceeding tactile. This is a landmark vintage.

To be served: from 2023 until 2033 at 13~15°C