

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

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 :

Un jaune gras recouvre le calice d'un verre qui explose de menthe fraîche et de santal. Le roi chardonnay est là! Gras en attaque, il développe ensuite une saveur ample et nervurée par une acidité intérieure. Le vin combat avec les papilles qui ne prennent le dessus qu'après de longues secondes de rétro-olfaction... Un Puligny essentiel.

A servir : de 2023 à 2033 à 13~15C°

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:

This full-bodied wine coats the glass and explodes in scents of fresh mint and sandalwood. The greatness of chardonnay is here! Bold at the front-end, it develops full-bodied flavours that are balanced by an appropriate acidity. This wine challenges your taste-buds and will keep them active for a significant period of time. This is a pure Puligny.

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