

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

— 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'âme des Chartron et de leur village de Puligny se sont rejoints dans ce verre. Passé un torrent aromatique où fleurs et fruits s'entremêlent avec la pierre calcaire sa saveur directe de « tannin blanc » emplît la bouche pour ne pas la lâcher avant plusieurs secondes. Un village digne d'un premier cru par son allonge. A apprécier dès maintenant comme sur plusieurs années.

A servir : de 2023 à 2030 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:

The soul of the Chartrons, and of their village are joined in this glass. White flowers and fruits mingle with the minerality of limestone, which provides the « white tannins » that fill the mouth and remain for several seconds. This is a village wine with a length on the palate that suggests a premier cru. This wine can be appreciated now and for several years to come

To be served: from 2023 until 2030 at 13~15C°