

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

"VIEILLES VIGNES"

— 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 :

Cette cuvée d'assemblage offre pour sa seconde année une vie de pierre. Le côté floral/végétal du Puligny laisse venir le pollen au nez. Sa texture reste ferme en bouche très calcaire. La carafe sera de sortie pour en révéler toute la puissance intérieure. A attendre.

A servir : de 2023 à 2030 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 blend of 1^{er} cru wines offers, as last year, a focus on stone. The floral/vegetal hillside above Puligny introduces pollen on the nose. Its body is firm in the mouth resulting from the limestone. A decanter will be needed to reveal all the power of this wine. For ageing.

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