

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

"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 nouvelle cuvée d'assemblage exhale le fumé du silex frotté combiné au pep's des agrumes sur leur zeste. La trame d'un Puligny de jeune garde vous régale par sa matière ferme, un brin osseuse, qui ne fera que de se bonifier. A servir après un léger passage en carafe ou à 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 new blend of premier cru wines from Puligny-Montrachet provides a nose of crushed flint and the zest from fresh, citrus fruits. Very much in the style of Puligny, you will be struck by the firm body with hints of bone matter, which will only further develop in the bottle. This wine can be decanted and served now or be left to mature for several years.

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