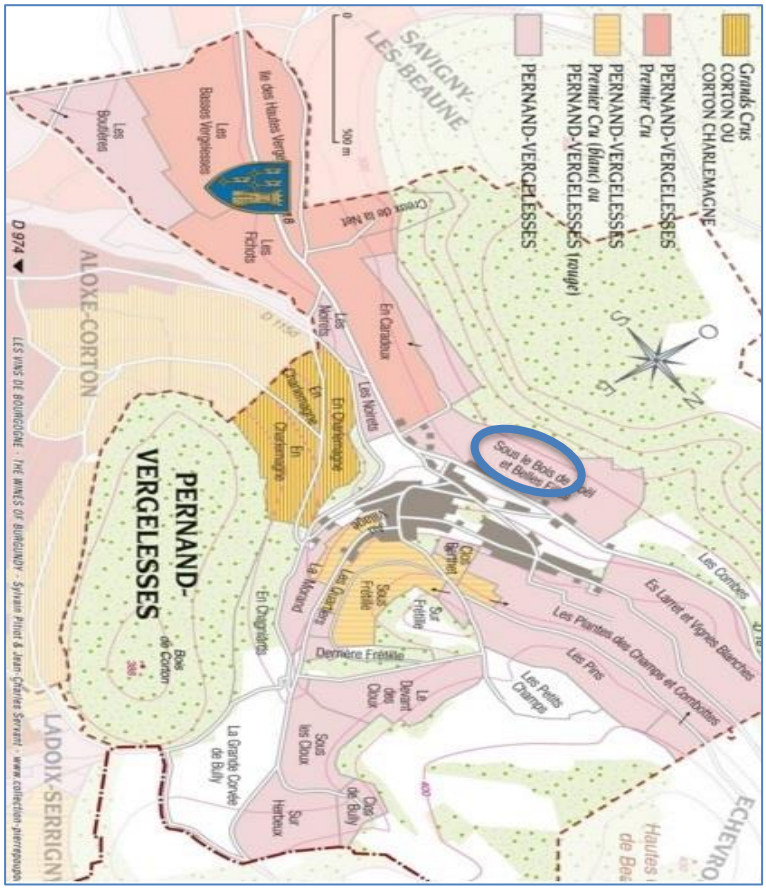
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% 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 :

Eglantine et aubépine avec une touche de sève de pin jouent à cache-cache dans un nez des plus fringuants. Son fruit blanc frais de poire verte offre sa nature fraîche à des papilles qui ne demandent qu'à saliver. Une bouteille à partager dès maintenant pour sa capacité à libérer les molécules du plaisir.

A servir : de 2019 à 2022 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

Wild rose and hawthorn with a touch of pine tree sap play hide and seek on an elegant nose. Fresh white fruits, green pear offer natural freshness to the taste buds which demand only to salivate. A bottle to share from now onwards with a capacity to liberate atoms of pleasure.

To be served : from 2019 until 2022 at 13~15C°

SIRET 330 629 635 00013 - R.C.S BEAUNE 84 D 39 - APE 703 D - TVA FR 93 330 629 635 - ACCISES FR 004 117 E 0148