

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

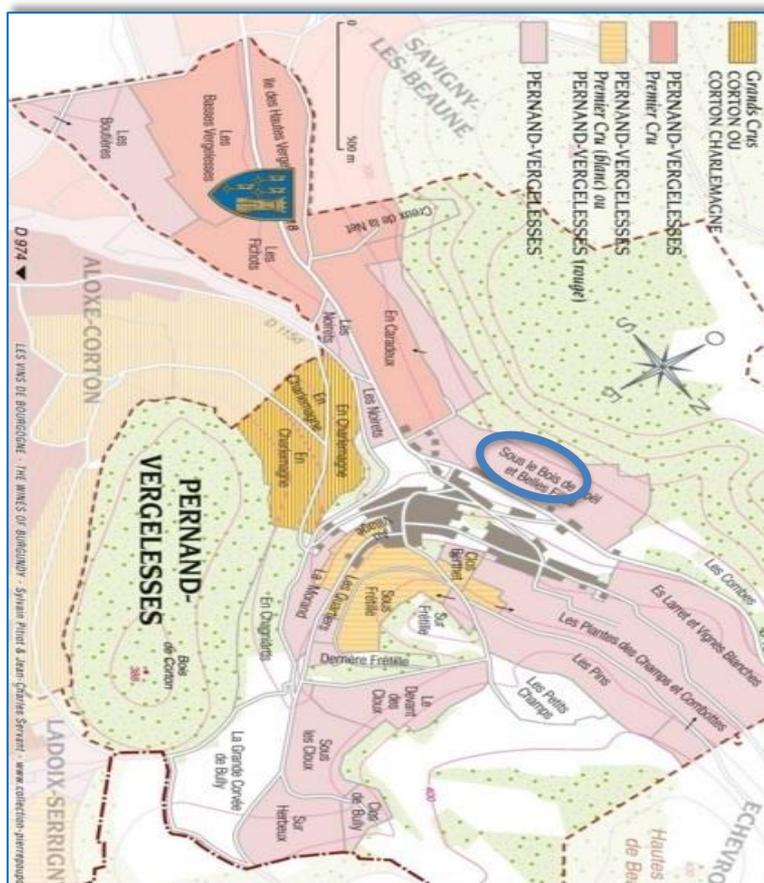
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2018

PERNAND-VERGELESSES

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

On trouve ici les petites fleurs blanches des murets comme l'égilantine et l'aubépine dans un nez des plus expressif avec une touche de pollen. Sa prise en bouche affiche une largeur fruitée avant de se resserrer dans une tension saline désaltérante. Une truite de lac sauterait de sa bourriche rien que pour mourir avec lui.

A servir : de 2020 à 2025 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 :

We find small white wallflowers, sweet briar, hawthorn with a touch of pollen. The texture has fullness of fruits, then tightening with a saline tension – thirst quenching.

To be served : from 2020 until 2025 at 13~15C°