

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

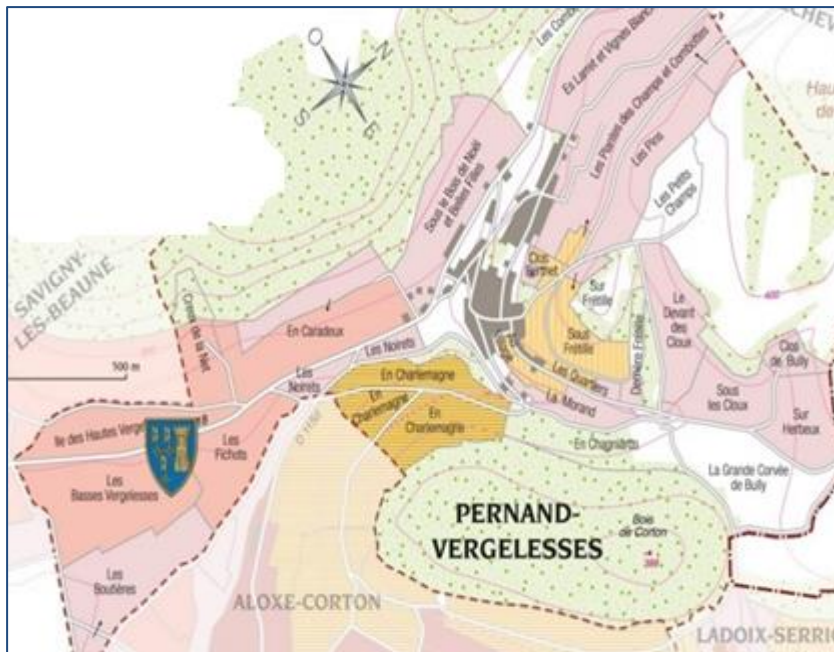
*Grand Vin de Bourgogne*

2019

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 :

Avec ce nez affriolant de petites fleurs blanches comme l'églatine et l'aubépine, «on sent » que l'on a à faire à un véritable vin de terroir. Sa prise en bouche affiche une largeur fruitée qui s'ouvre en triangle avant de terminer par un pointe épicée de poivre blanc. Cette bouteille est le modèle d'un grand Pernand, bon jeune mais qui saura vieillir avec noblesse.

A servir : de 2021 à 2026 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 :

A seductive nose of sweet briar and hawthorn, we know we have a true wine of the terroir. On the palate an ampleness of fruits finishing with a touch of spiced white pepper. This bottle is a model for a great Pernand, good young but one which well age with dignity.

To be served : from 2021 until 2026 at 13~15C°