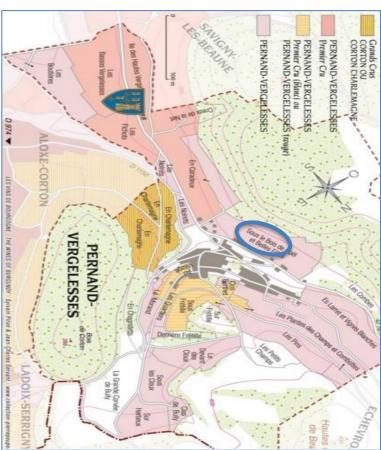
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

__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°