

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*

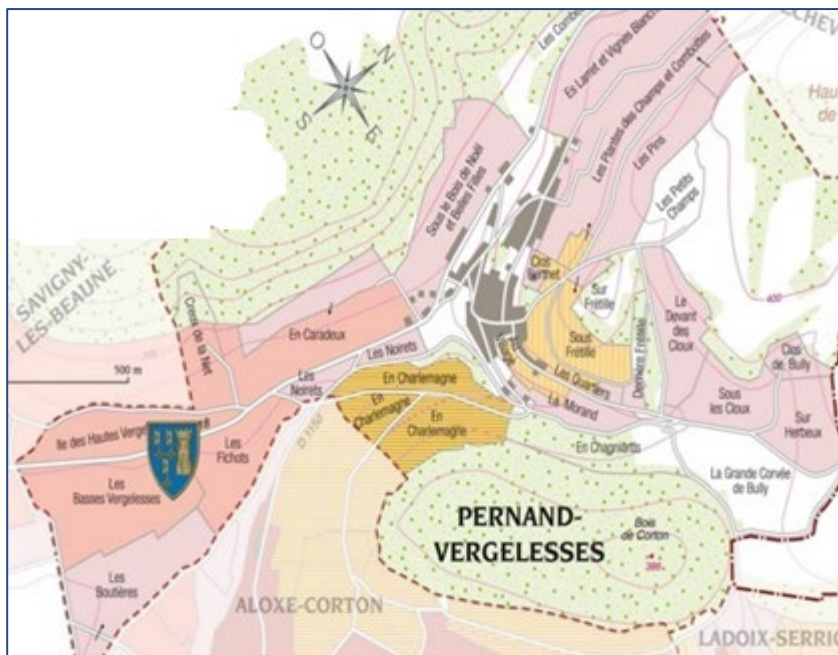
2022

PERNAND-VERGELESSES

" LES BELLES FILLES "

*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 :

A l'aération les herbes sauvages (foin, gentiane) vous emmènent dans une vallée du Haut Jura. La texture est d'abord lisse puis revient dans un souffle comprimer les papilles. La persistance est celle d'un premier cru. La cave l'attend déjà.

A servir : de 2024 à 2030 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 :

On aeration, the mix of hay and wild herbs takes you back to a valley in the Haut Jura. The texture is initially smooth, then returns in an instant to squeeze the taste buds. The persistence is that of a premier cru. Your cellar is already waiting for this wine.

To be served : from 2024 until 2030 at 13~15C°