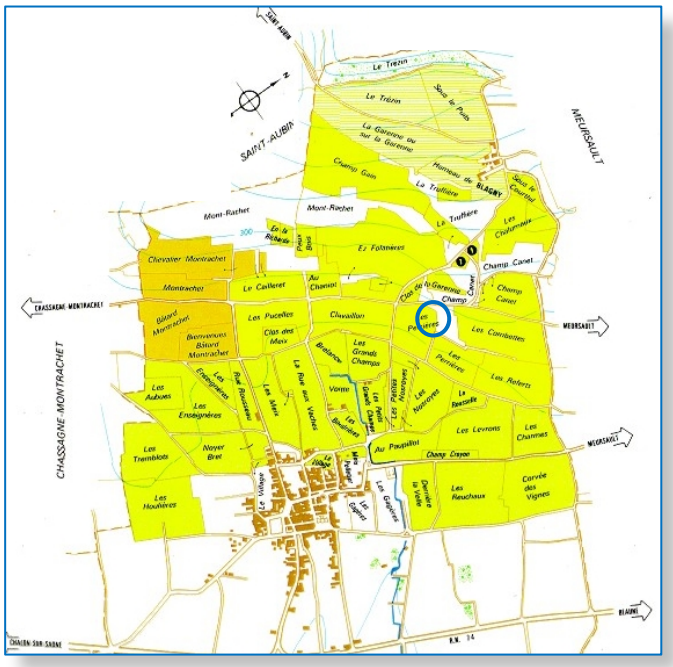
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Un jaune gras recouvre le calice d'un verre qui exhale la fragrance des sabots de Vénus et des genêts jaunes. Dès la prise en bouche sa trame tactile ferme envoie la fraicheur végétale de son terroir. Son long final fait résonner le sous-sol de Puligny avec fracas. Cet assemblage de vieilles vignes situées en premier Cru Blagny et Folatières nous offre un vin racé qui magnifiera tous les poissons à chair grasse comme, par exemple, un turbot lardé au safran.

A servir : de 2021 à 2027 à 13~15C°