

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

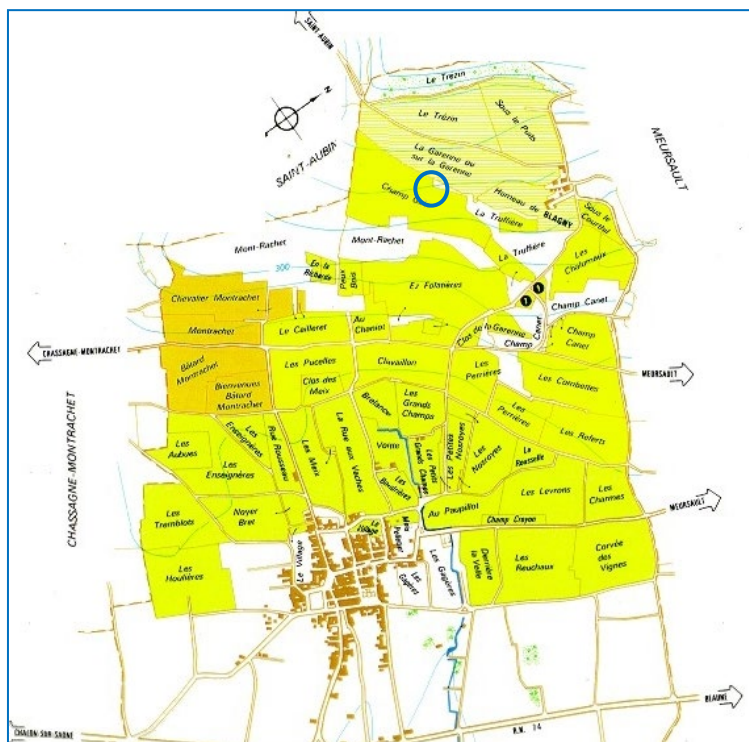
Mode de vinification et d'élevage :

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 :

Cette cuvée d'assemblage offre pour à nouveau une vie de pierre. Le coté floral/végétal du Puligny laisse venir le pollen au nez. Sa tessiture met le calcaire en bouche avec éclat. Nous vous conseillons de l'attendre ou de la passer en carafe si l'impatience est votre seul défaut.

A servir : de 2024 à 2032 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:

This blended cuvée offers a new lease of life to stone. The floral/vegetal character of this Puligny offers pollen on the nose. It's tessiture brings the limestone to palate with brilliance. We advise you to wait for this wine or to decant it if you suffer from impatience.

To be served: from 2024 until 2032 at 13~15C°