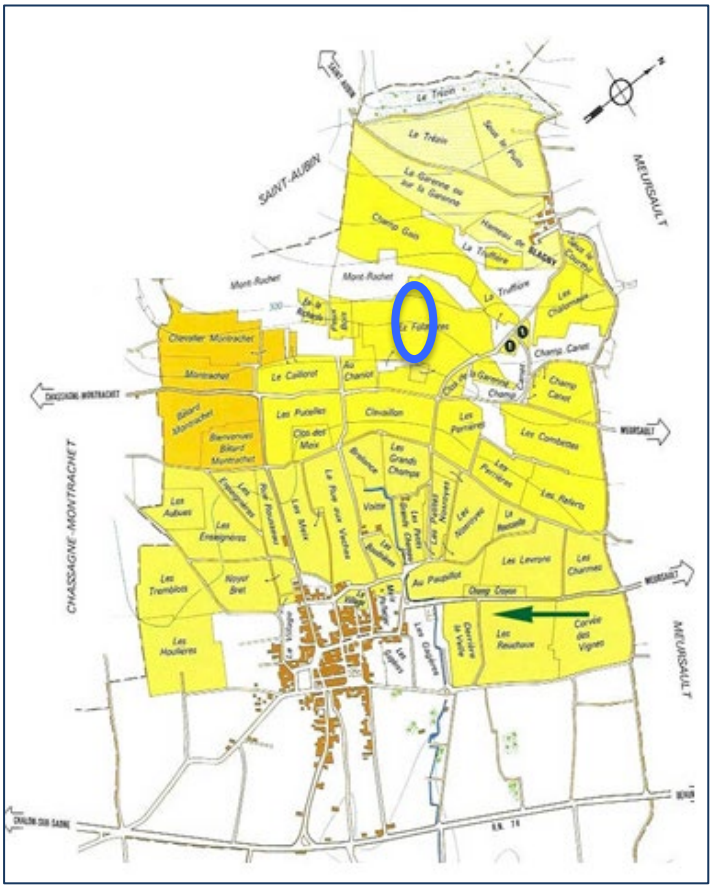
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Comme en 2021, ce cru des hauteurs régale le nez par son expression aromatique de musc végétal. Sa trame pierreuse vous stimule. Sa persistance en bouche laisse entrevoir un potentiel de garde important.

A servir : de 2025 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:

As in 2021, this hilltop 1er cru delights the nose with its aromatic expression of vegetal musk. It's stony structure stimulates you. It's persistence on the palate hints at great aging potential.

To be served: from 2025 until 2030 at 13~15C°

© Jean Chartron