

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

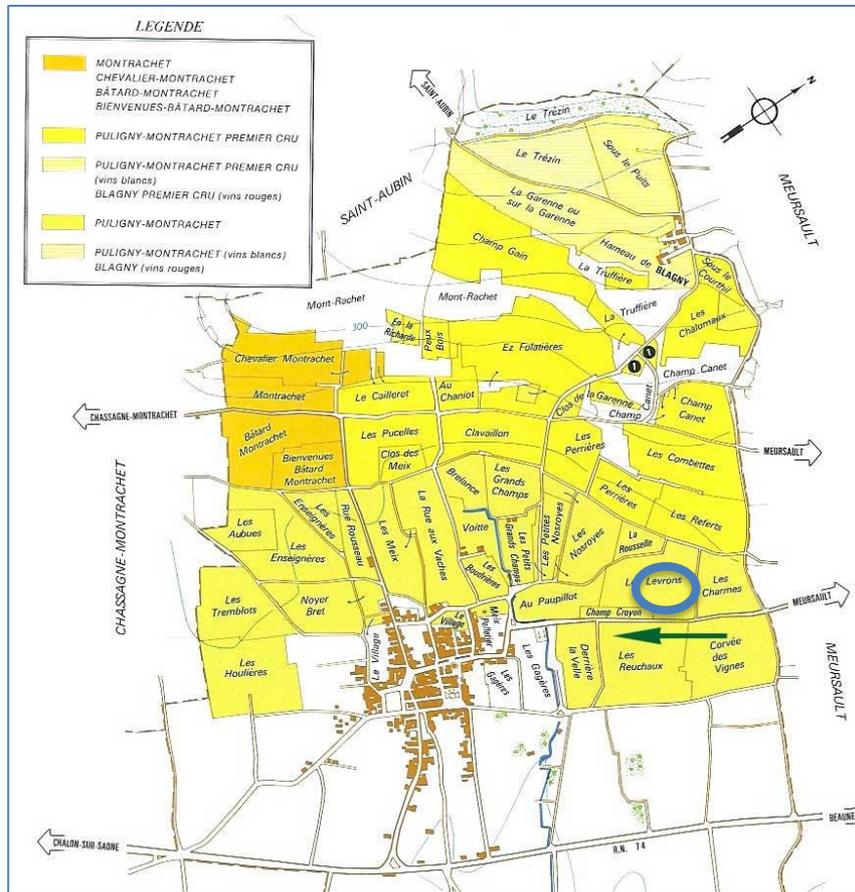
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2016

PULIGNY-MONTRACHET

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation:

Si derrière un jus comme doré a l'or fin et au pinceau le nez touche l'amandier et le cerisier en fleurs. Au palais son approche est directe : c'est un Puligny de référence. Sa matière est galbée par l'énergie de l'abricot tandis que son sol fait parler son calcaire actif. S'il est déjà prompt au service il saura aussi dormir en cave une paire d'années.

Tasting Note :

An aspect of fine gold with a touch of almond and cherry tree in flower on the nose. The palate is precise, a reference for Puligny wines. The body is shaped by the nuances of apricot and limestone of the terroir. This wine is showing well now but would benefit from another couple of years in the cellar.

A servir : de 2018 à 2024 à 13~15°C

To be served : from 2018 until 2024 at 13~15°C