

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

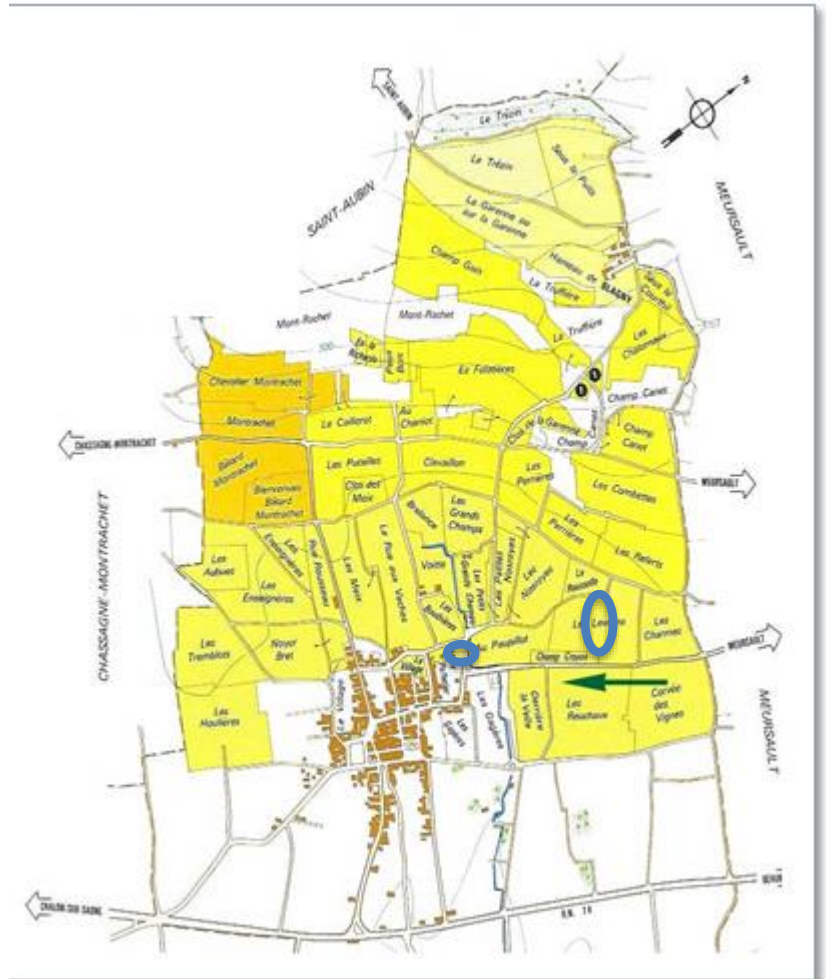
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2018

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:

Quand on est natif d'un village viticole la cuvée de village rime avec l'histoire d'une famille et les souvenirs d'enfance. Celui-ci n'échappe pas à la règle et livre un parfum sensuel de vétiver. Sa robe dorée la luminosité du millésime tandis que sa texture large rappelle la parfaite maturité du fruit. Il plaira dès maintenant même si son apogée est à l'horizon 2025.

Tasting Note :

When one is a native of a wine village the village cuvée goes with family history and childhood memories. This wine conforms to that rule delivering a sensual perfume of vetiver. An aspect of golden luminosity typical of this vintage, the full texture recalling the maturity of the fruit. It is a pleasure now but will reach it zenith in 2025.

A servir : de 2020 à 2028 à 13~15C°

To be served : from 2020 until 2028at 13~15C°