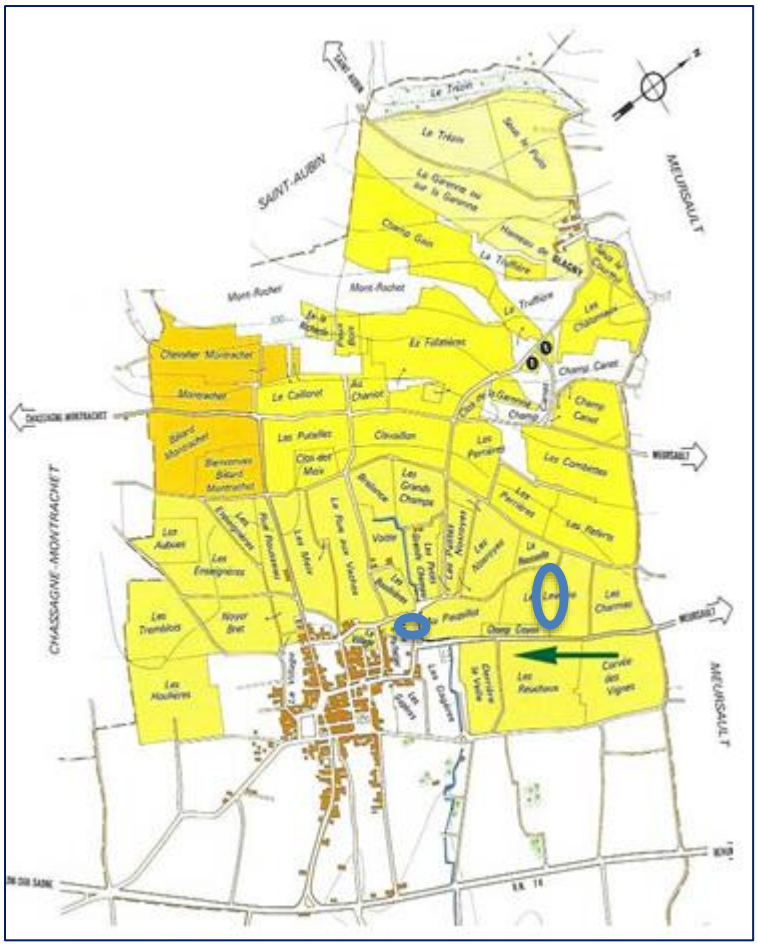
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

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:
Avec cette cuvée on touche à l'âme de la famille Chartron ; la transmission d'un métier et le respect de la terre nourricière. Vêtu d'un liquide or-vert ce village libère une senteur noble de vétiver. Une fois en bouche il a les clefs de la case Puligny de votre cerveau. Une saveur large file sur cette longueur entêtante propre au Puligny même s'il offre cette année la persistance d'un premier cru.

Tasting Note :
With this cuvée we touch the soul of the Chartron family: the transmission of craft and terroir. A colour of green gold this wine liberates a noble fragrance of vetiver. Once on the palate it has the keys to open your memories of Puligny. Large flavour flows along the length heady and true to Puligny. It offers the persistence of a premier cru.

A servir : de 2021 à 2029 à 13~15C°

To be served : from 2021 until 2029 at 13~15C°