

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

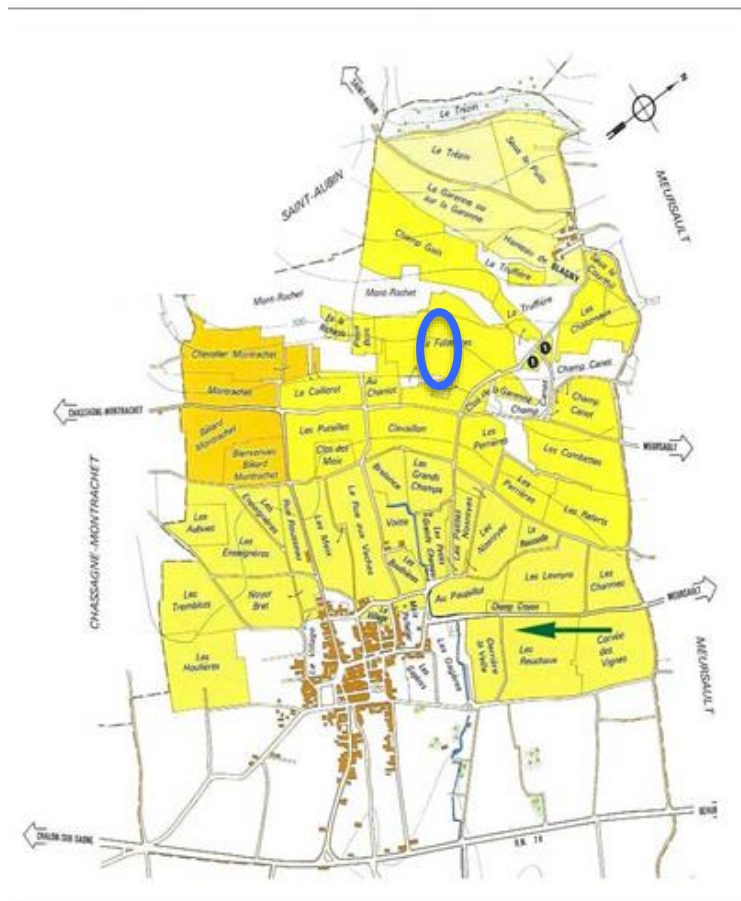
**PULIGNY-MONTRACHET**

*Premier Cru*

" FOLATIÈRES "

**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 :

Un jaune tonique étincelant habille la paraison du verre libérant un parfum vaporeux de jasmin et d'orchidée. Riche d'un jus serré porté par un véritable extrait sec c'est un Puligny à la profondeur racée qui embellira votre cave avant de mourir sur une langouste au four.

Tasting Note:

A radiant yellow liberating a perfume of jasmine and orchids. Richness carried by a dry tension, a Puligny showing its depth of raciness. This is a wine to adorn your cellar.

A servir : de 2020 à 2027 à 13~15C°

To be served: from 2020 until 2027 at 13~15C°