

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

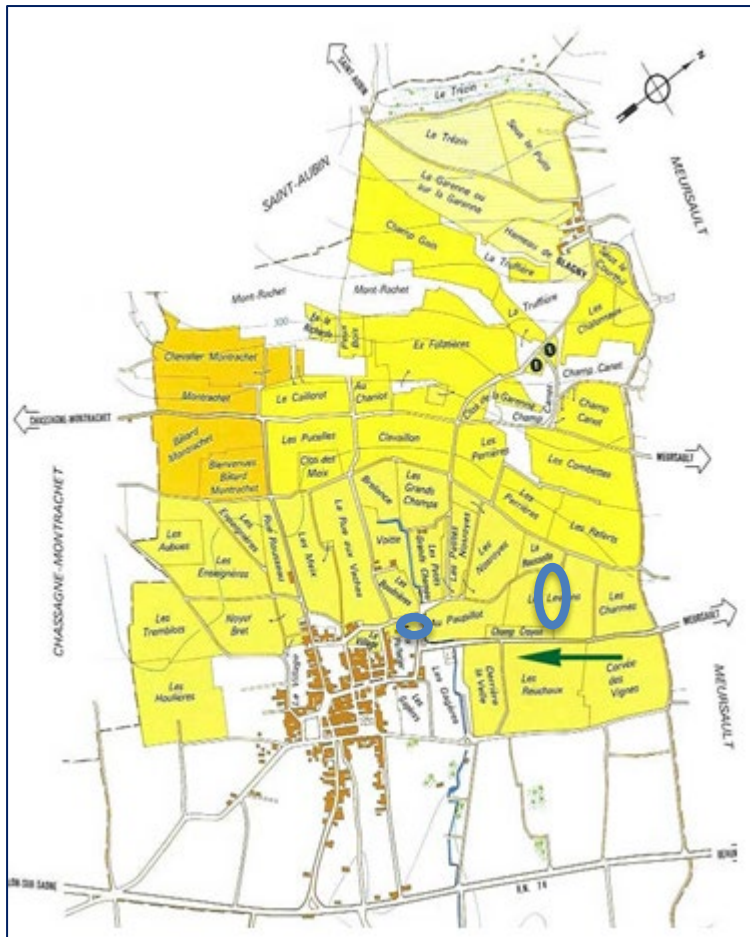
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2022

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:

Voilà un rayon de soleil qui rebondit sur la neige du verre. Quel éclat! Le nez aussi rayonne : roche calcaire brisée, fumée froide... Sa texture pleine emplit la bouche d'une saveur verticale. Il est la parfaite expression de l'équilibre acidité/alcool du Puligny. La bouteille rêvée pour faire découvrir l'appellation.

Tasting Note :

Here is a ray of sunshine bouncing off the chill of the glass. What a sparkle! The nose also shines: crushed limestone and cold smoke... Its full texture fills the mouth with vertical flavours. It is the perfect expression of Puligny's balance of acidity and alcohol. The dream bottle for discovering the appellation.

A servir : de 2024 à 2030 à 13~15°C

To be served : from 2024 until 2030 at 13~15°C