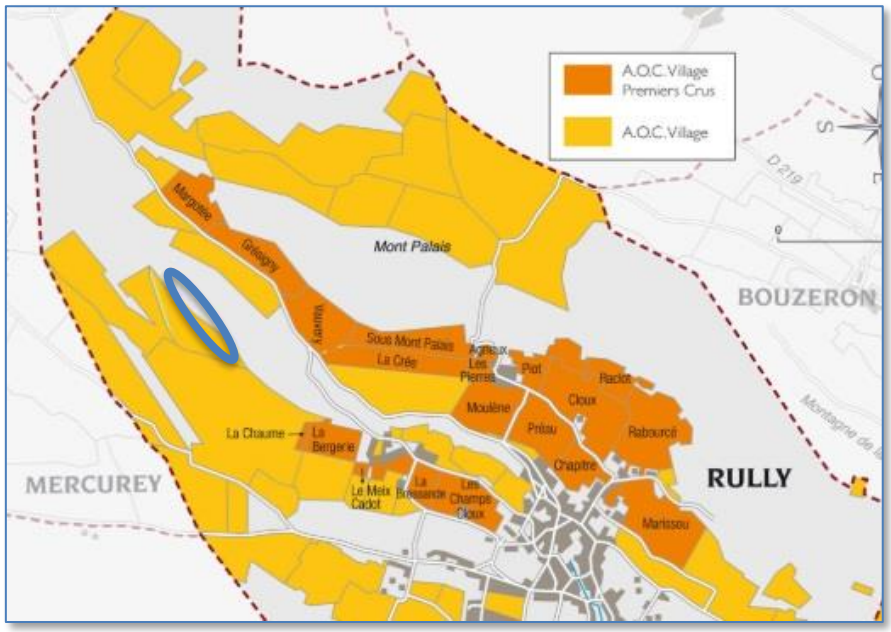
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :
Fermentation en fûts de chêne (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :
L'or pur de son habit est recouvert d'un voile aromatique rappelant les odeurs de viennoiseries chaudes avec une touche de vanille. Une fois en bouche il exprime la minéralité calcaire de son sol au travers un grain iodé salivant. Un parfait compagnon de jeu pour des huitres.

A servir : de 2019 à 2023 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :
100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :
Pure gold covered by a veil recalling aromas of warm pastries with a hint of vanilla. On the palate it expresses the limestone minerality of its terroir through a salivating salty grain. A perfect paring for oysters.

To be served : from 2019 until 2023 at 13~15C°

© Jean Chartron