

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 :

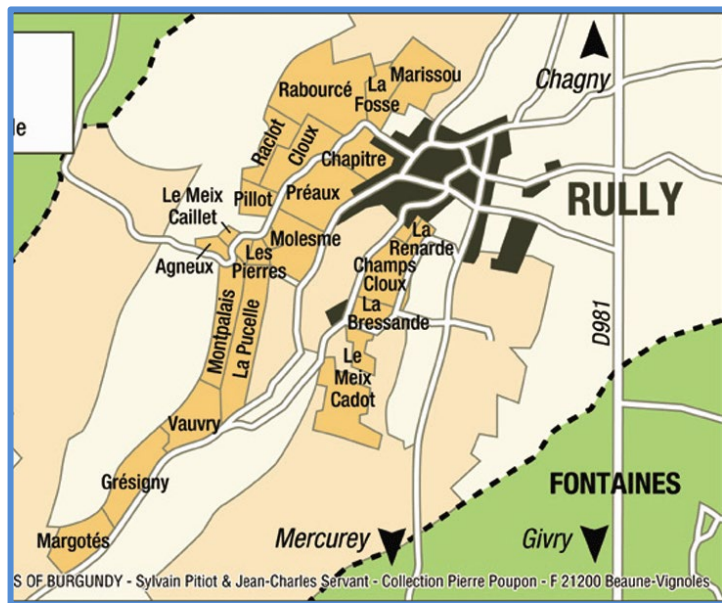
Fermentation en fûts de chêne (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2, 3, 4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois en fûts suivi de 3 mois en cuves.

Dégustation :

Comme avec le 2020 les fleurs jaunes et leur pollen sortent du verre avec, en plus, une petite touche muscatée. Sa présence ronde offre un fruité généreux de pêche blanche. Il est si gourmand qu'il sera compliqué de l'attendre...

Doré de son jus n'as d'égal que sa brillance. Dans cette jeunesse on perçoit les notes torréfiées du bois qui dominant les ébats du nez. Equilibré entre un fruit parfaitement mûr et une fin de bouche fraîche comme de l'eau de roche il est le flacon idéal pour découvrir l'appellation.

A servir : de 2023 à 2028 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 3 months in tank.

Tasting Note:

As with the 2020 vintage, the scent of yellow flowers and their pollen escape the glass, with just a hint of musk. The wine's round body is complimented by generous notes of white peach. This wine is already so rich that it is difficult not to drink it now.....

The golden colour of the juice is matched only by its brilliance. Though youthful, the nose is still dominated by scents of dried wood. With a balance between perfectly ripe fruit and the freshness of a mountain spring, this is the ideal bottle to discover the appellation.

To be served: from 2023 until 2028 at 13~15C°