

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

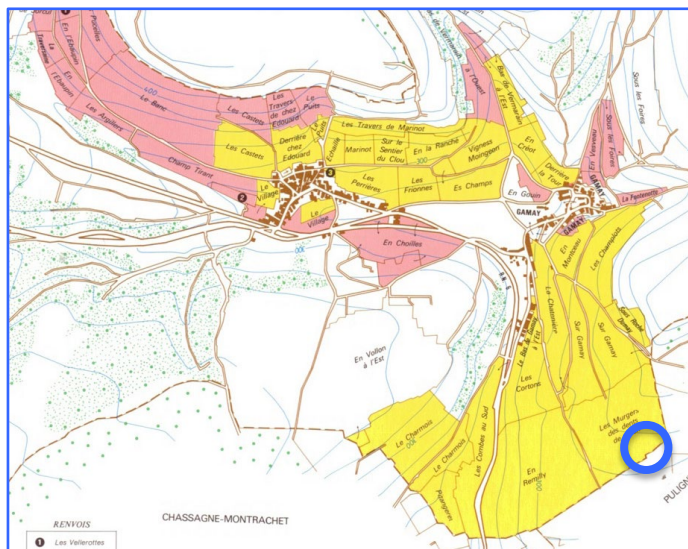
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (25% de fûts neufs / 80% 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.

Dégustation :

A l'aération, l'élégance fraîche des plantes des forêts (fougères, mousse des bois) se pare de musc végétal. Son jus est charnu et épaulé d'un goût unique de chardonnay. Celui que l'on ne peut pas copier. Déjà bon, il peut encore dormir deux à trois ans en cave.

A servir : de 2023 à 2030 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

Upon airing, the fresh elegance of forest plants (ferns and wood moss) is enhanced by the scent of plants. The body is fleshy and broadened by the unique flavour of chardonnay. One that cannot be copied. Already tasting well, this wine could be cellared for a further two to three years.

To be served: from 2023 until 2030 at 13~15°C