

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

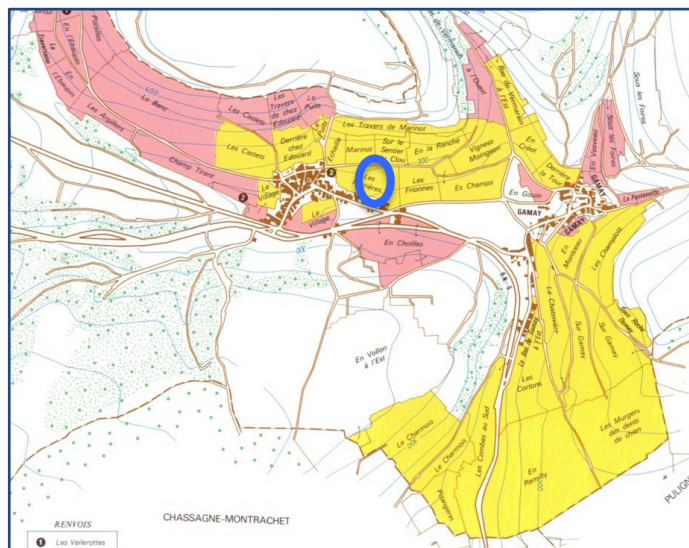
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 :

La lumière du soleil habite ce vin. Encore à couvert, son nez distille finement le parfum de la pierre chauffée au soleil. Comme en 2020 son abord tactile vous donne l'impression de sucer un cailloux... Le temps est son allié. Donnez-lui deux à trois ans.

A servir : de 2023 à 2030 à 13~15C°

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:

Sunlight inhabits this wine. Still somewhat closed, its nose is finely focused on the scent of a stone heated in the sun. As in 2020, the wine's body suggests sucking on a pebble. Time is this wine's ally. Give it two or three years before drinking.

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