

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

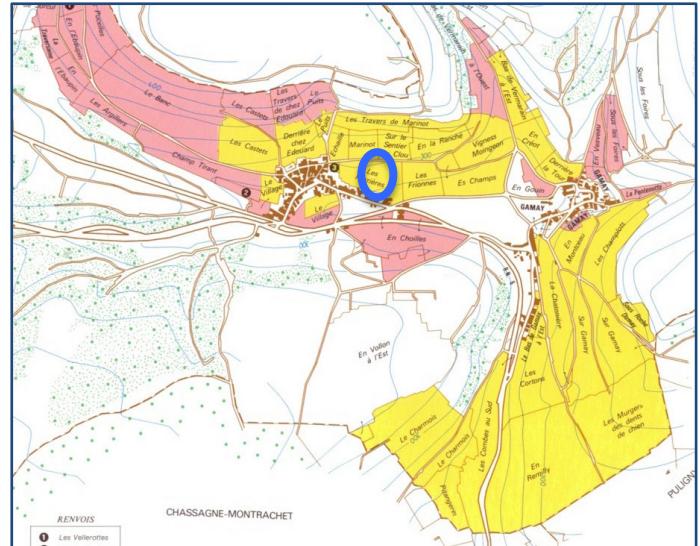
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2020

SAIN-T-AUBIN
Premier Cru
“ PERRIÈRES ”

Jean Chartron

21190 PULIGNY MONTRACHET - FRANCE



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 suivie de 4 mois en cuves.

Dégustation :

La brillance éclatante de son jus impose le respect. À l'aération le nez explose de notes d'anis étoilé, de badiane et du parfum de la pierre chauffée au soleil. L'accroche est tactile comme si on suçait un cailloux blanc de la vigne. Ce vin vous fait saliver à l'envie.

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:

The dazzling brightness of this wine demands respect. On the nose, star anise combines with the scent of pebbles or stones heated under the sun. On the palate, the wine is almost tactile, as if one were sucking a white pebble in the vineyard. This wine will make you salivate with desire.

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