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

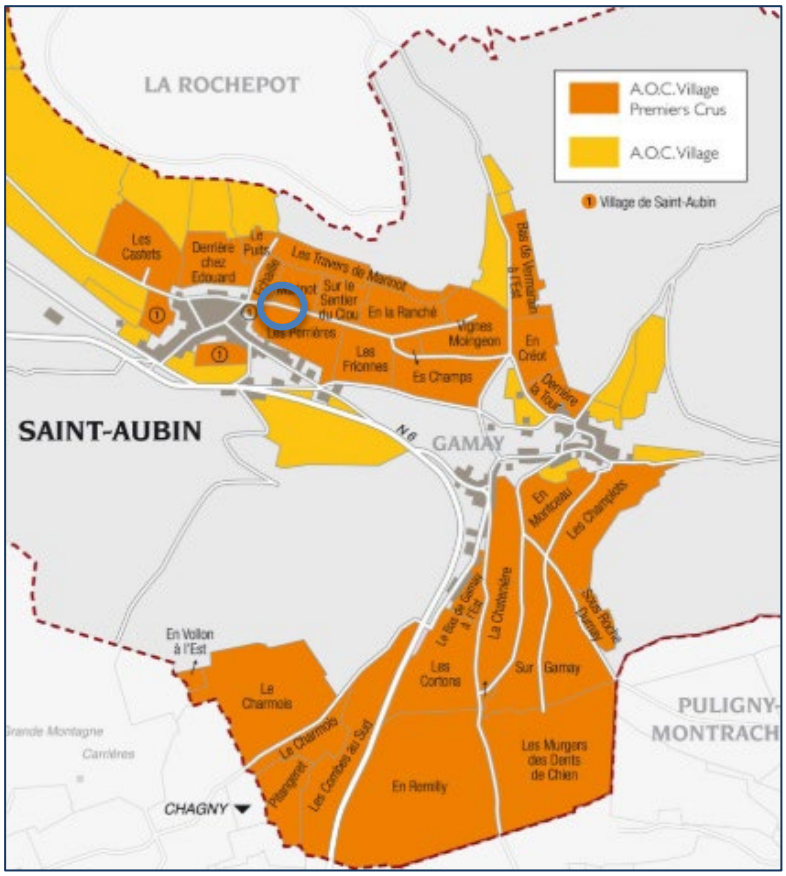
2022

SAINT-AUBIN

Premier Cru

" PERRIÈRES "

Jean Chartron
21190 PULIGNY MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal: Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil: clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :
Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% 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.

Winemaking:
100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Sous une robe solaire, lumineuse, arrivent les fins parfums floraux d'aroma et de muguet. Dès la mise en bouche le terroir de roches dispense sa saveur nourrissante et pénétrante. La langue cherche de l'air car sa profondeur est importante. Nous vous conseillons de le laisser vivre en cave au moins deux ans avant de l'ouvrir.

Tasting Note:

Under a sunny and luminous appearance, comes the aroma of floral fragrances and lily of the valley. As soon as the wine hits the palate, the rocky terroir delivers its nourishing , penetrating flavour. The tongue will instinctively seek air, as the wine's depth is important. We recommend you leave this bottle to age in the cellar for at least two years.

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15C°

To be served: from 2024 until 2034 at 13~15C°

© Jean Chartron