

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
2017

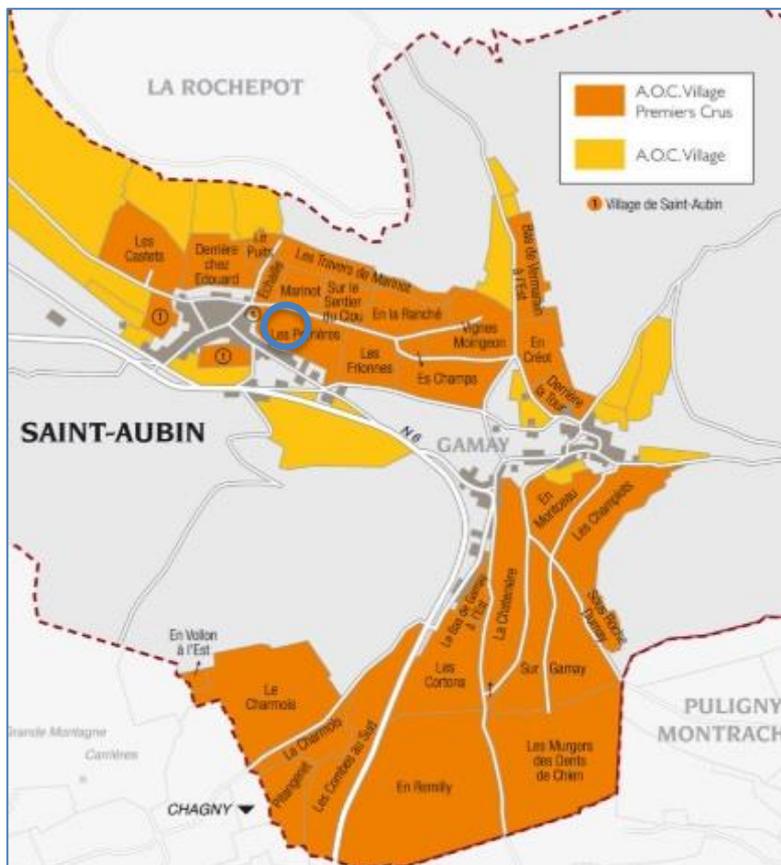
SAINT-AUBIN

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 :

Winemaking:

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.

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 :

Tasting Note:

La limpidité de son jus n'égale que sa brillance. A ce stade de jeunesse les notes torréfiées du bois dominant les ébats du nez. Le boisé de son élevage prend le dessus sur une saveur de citronnée qu'accompagne une douce acidité. Après un hiver en cave cette cuvée fera une bouteille idéale pour découvrir le terroir de Saint Aubin.

The limpidity is equaled with its brilliance. At this stage of its youth the nose shows notes of toast. On the palate it presents oak from the ageing that is topped by citrus flavors, lemon, accompanied by a gentle acidity. After a year in the cellar it will be the ideal bottle to discover the appellation St Aubin.

A servir : de 2019 à 2025 à 13~15°C°

To be served: from 2019 until 2025 at 13~15°C°