

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
2016

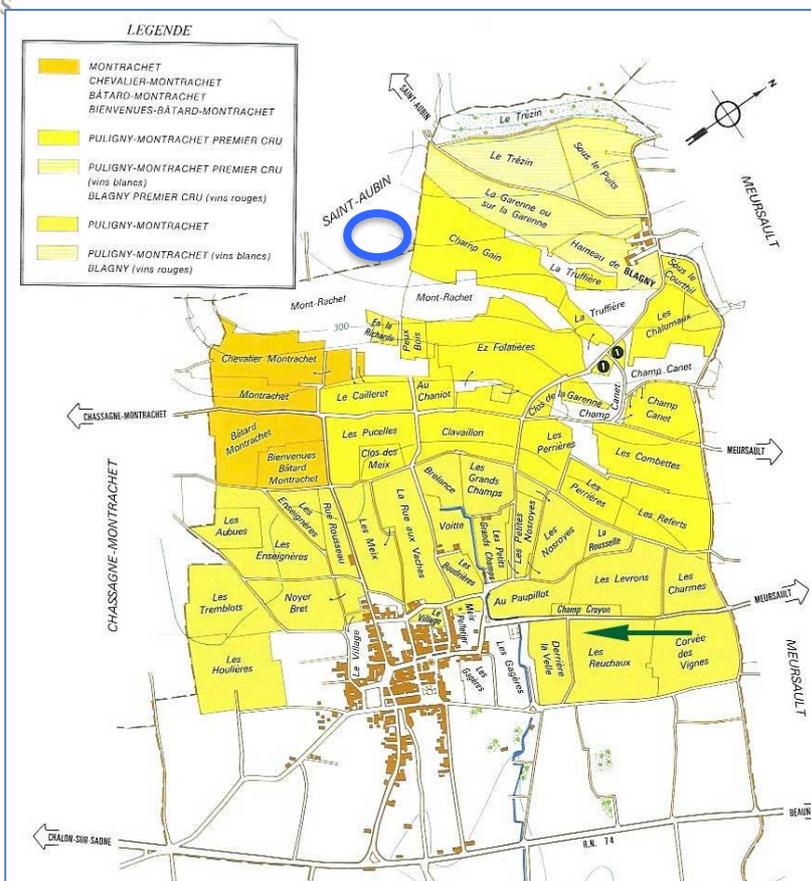
SAINT-AUBIN

Premier Cru

" MURGERS DES DENTS DE CHIEN "

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 / 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.

Dégustation :

C'est vêtu d'une robe estivale que le santal prend d'emblée le nez. Il semble que son jus soit encore collé à la hache qui l'a coupée ! Il s'en dégage une saveur forcément fraîche comme un torrent de sève en bouche. Sa longueur vous impose de le passer en carafe avant service ou de le laisser dormir en cave une double année.

A servir : de 2018 à 2024 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

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.

Tasting Note:

A shimmering summer gown with an immediate nose of sandalwood. On the palate an impression of a torrent of minerality. The length obliges you to carafe before serving or leave in the cellar another two years.

To be served: from 2018 until 2024 at 13~15°C