

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

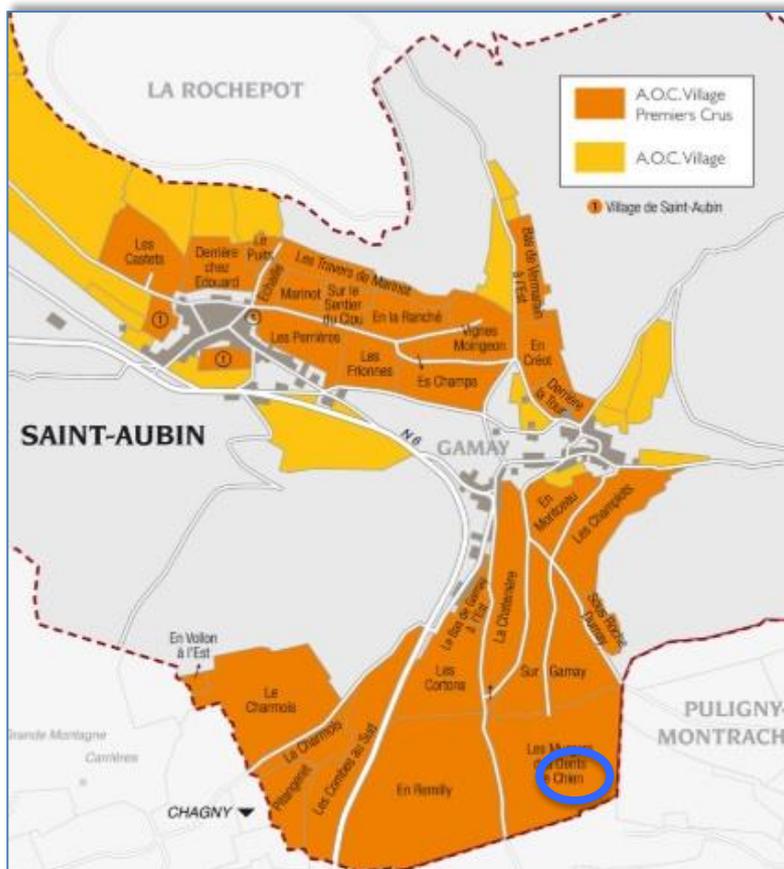
Grand Vin de Bourgogne
2018

SAINT-AUBIN

Premier Cru

" MURGERS DES DENTS DE CHIEN "

— 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 :

Derrière l'éclat d'un jus brillant comme l'or ce Saint Aubin se drapè dans des fragrances fines de fleurs blanches que seul le chardonnay reconnaît. Une fois en bouche son contact se fait tactile, serré par la roche calcaire pointues du lieu. S'il plait déjà par sa digestibilité il ne sera que plus beau après un séjour dans la pénombre d'une cave.

Tasting Note:

Behind a radiant gold this St Aubin is clothed with fragrances, delicate white flowers which only chardonnay would know. Upon contact with the palate, tactile and showing tension from the pointed limestone rocks found in this vineyard. Already pleasing it will benefit from time in the obscurity of the cellar.

A servir : de 2020 à 2026 à 13~15C°

To be served: from 2020 until 2026 at 13~15C°