

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

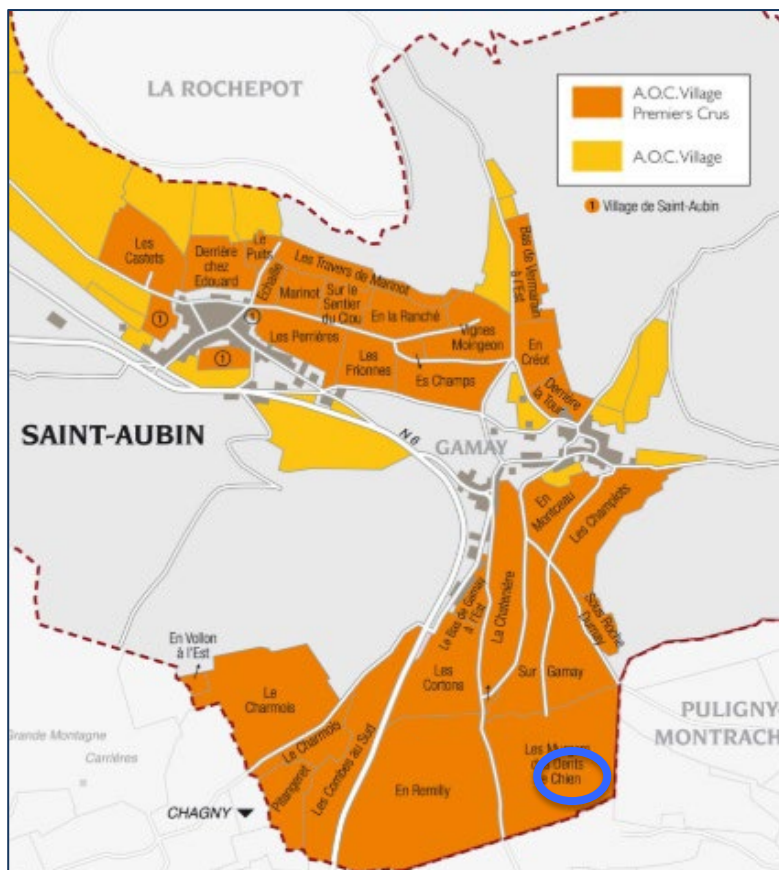
SAINT-AUBIN

Premier Cru

" 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 :

Si la robe s'ouvre sur un « Soleil vert » on retrouve l'élégance fraîche des plantes des forêts (fougères, mousse des bois) comme en 2021. Son jus est plus large que tendu. Il en ressort élégant, laissant le palais reprendre haleine. Un petite année de cave sera un plus. Elle reste la chouchoutte d'Anne-Laure

Tasting Note:

If the colour open with a greenish sunshine, we find the nose offers the elegance of forest plants (ferns, woodland moss) as in 2021. The juice is broader than it is taut. The wine is elegant, leaving the palate to catch its breath. A year in the cellar would be a plus. This plot remains Anne-Laure's favorite

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15°C

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