

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

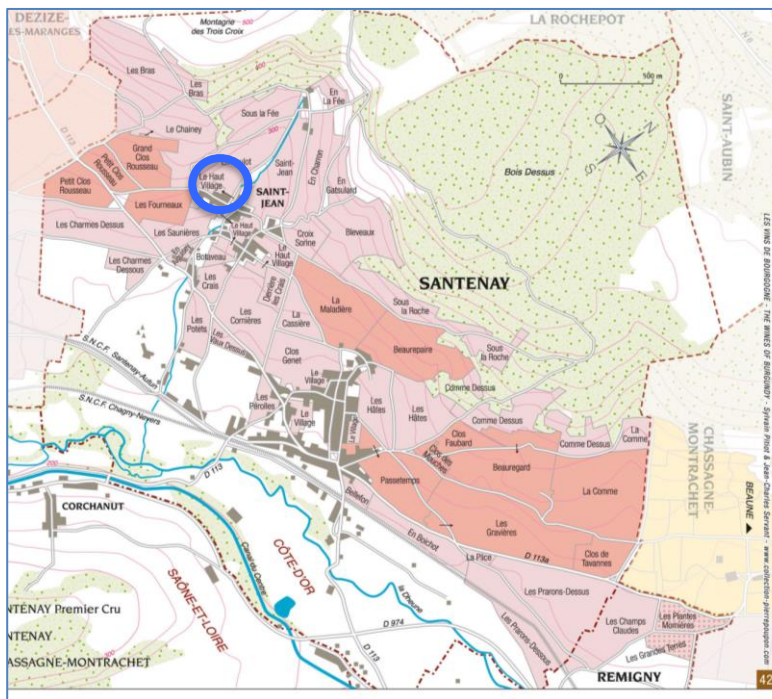
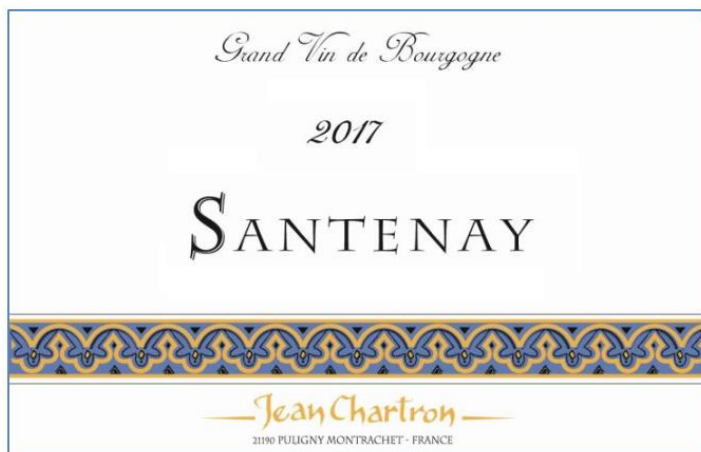
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et
d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% 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 :

De ce terroir à forte personnalité il a tiré un jus éclatant d'agrumes. Pour autant la maturité apparaît avant la tension. De par sa « mâche » il est destiné à passer quatre saisons en cave avant de ressortir plus riche que jamais.

A servir : de 2020 à 2025 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

The strong personality from this terroir has drawn a juice dazzling with citrus fruits. As much as the maturity appears before the tension, this wine is destined to spend four seasons in the cellar before emerging richer than ever.

To be served : from 2020 until 2025 at 13~15C°