

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

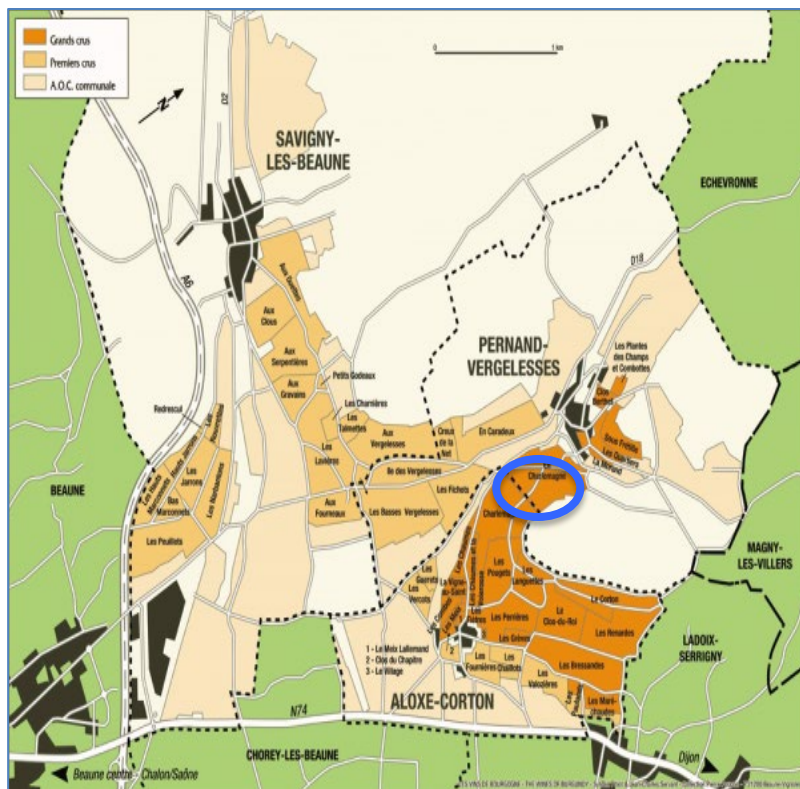
2020

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (35% de fûts neufs / 65 % de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Un jaune rayonnant accroche le verre, dévoilant des trésors de pâtisseries à l'amande (financier, amandier). Sa texture souple au cœur moelleux et enveloppant fait le tour de la bouche. Déjà bon il peut être conservé entre 5 et 10 ans

A servir : de 2023 à 2034 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (35% new oak barrels / 65 % barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

Radiant yellow hues coat the glass, revealing bountiful fragrances of almond pastries, such as an almond cakes or almond tart. The wine's supple texture, at its core both soft and enveloping, fills the mouth. Already drinking well, this wine can be laid down for 5 to 10 years.

To be served: from 2023 until 2034 at 13~15°C