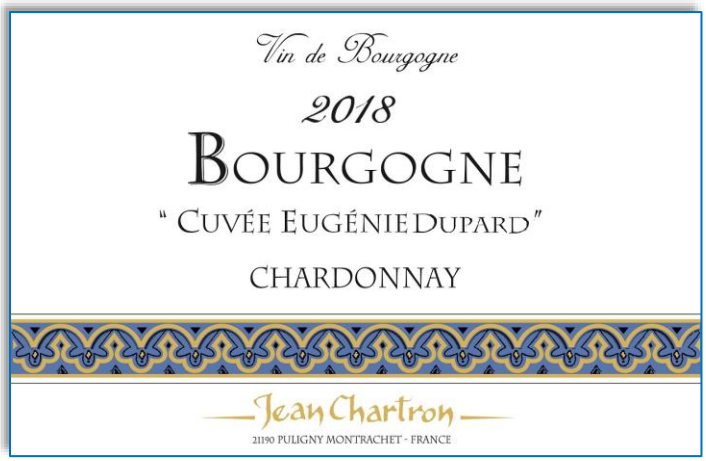
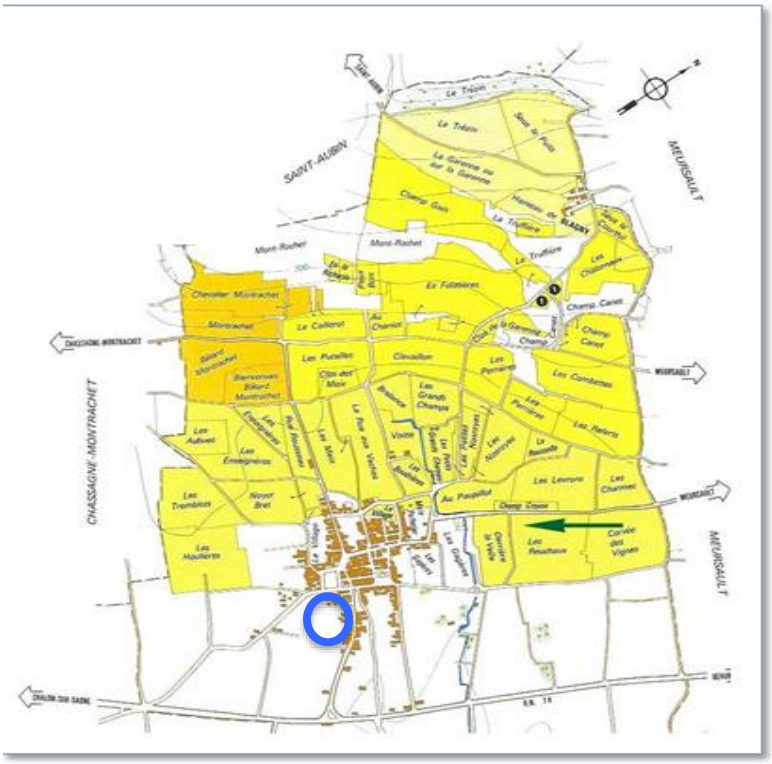
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :
Doré comme les blés ce Bourgogne est tout sauf simple. Distillant un parfum de mêlé de chèvrefeuille et de noisette grillée il invite à la mise en bouche. Une fois en bouche il livre une rondeur croquante à la faible fraîche. On pourra l'apprécier dans les premières années de sa vie.

A servir : de 2019 à 2023 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :
100% Barrel fermentation (barrels aged 1and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :
A colour of ripened corn, this Bourgogne blanc is anything but simple. Distilling a perfume mingling honeysuckle and toasted hazelnut. On the palate it delivers a crunchy roundness and light freshness. One may appreciate it in the first years.

To be served : from 2019 until 2023 at 13~15C°