

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

*Vin de Bourgogne*

2019

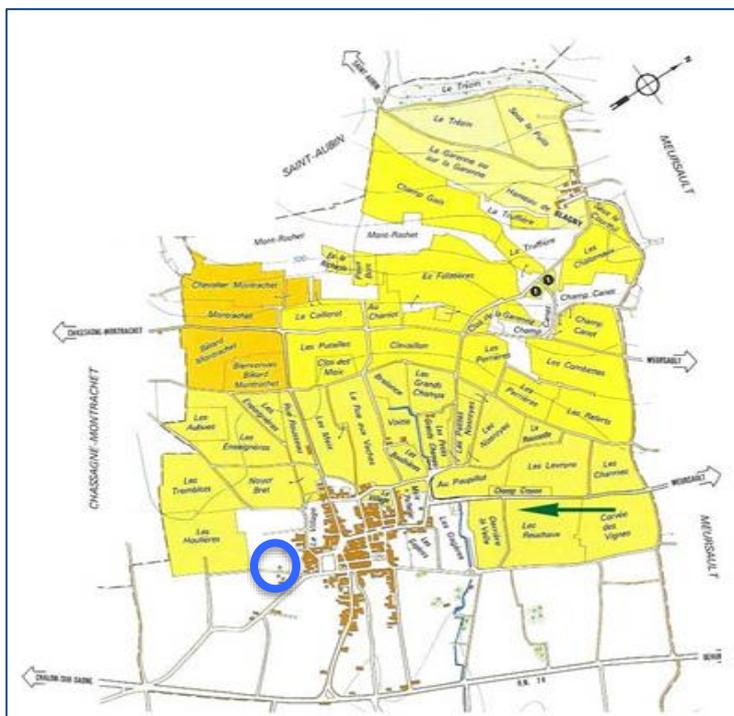
**BOURGOGNE**

" CUVÉE EUGÉNIE DUPARD "

CHARDONNAY

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Derrière la brillance dorée de son jus il distille un parfum liant le chèvrefeuille à l'amande fraîche. Dès l'attaque il fait parler le fruit jaune comme une pêche, à la fois gras et enrobant. Sa finale vous invite à vous resservir.

A servir : de 2020 à 2024 à 13~15°C

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 :

Behind a golden brightness this wine distils a perfume linking honeysuckle and fresh almonds. On the palate yellow fruits such as peach, an enrobing fullness. The finish invites you serve yourself another glass.

To be served : from 2020 until 2024 at 13~15°C