

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

2017

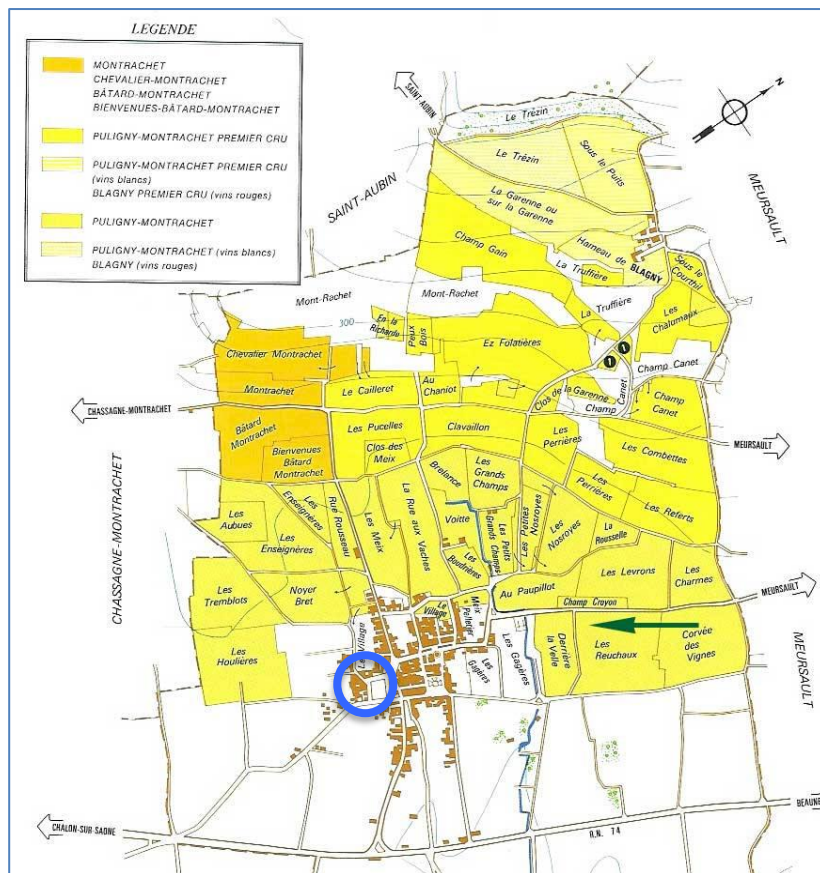
BOURGOGNE

"VIEILLES VIGNES"

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 :

Ourlé d'un jus doré il offre un parfum printanier de fleurs de cerisier et de primevère. Son épaisseur fruitée illumine les papilles de fruits blancs mûres que clôt une finale salivante. La table est mise, le repas peut commencer.

A servir : de 2019 à 2023 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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

Tasting Note :

Hemmed with yellow gold it offers a perfume of spring flowers, cherry and primrose. Its rich fruits light up the taste buds with mature white fruits and a salivating finish. The table is laid the meal may commence.

To be served : from 2019 until 2020 at 13~15°C°