

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

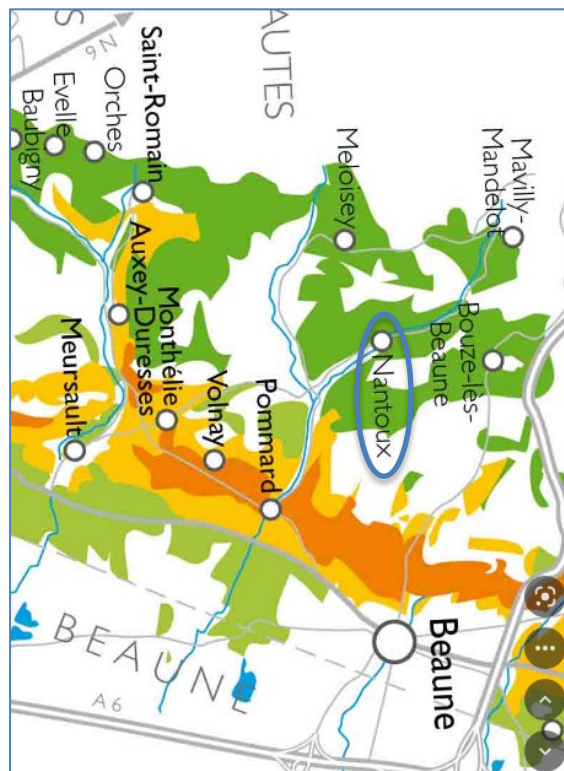
Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois en fûts suivi de 3 mois en cuves.

Dégustation :

L'amande verte et le vétiver prennent possession d'un nez intense. Son reflet argenté recèle une matière large et dite en bouche. Délicieux dès à présent il magnifiera une truite de rivière.

A servir : de 2023 à 2028 à 13~15C°



Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and 3 months in tank.

Tasting Note:

Green almonds and wild grasses dominate an intense nose. The wine's silver hues are both broad and soft in the mouth. Already drinking well now, this wine will elevate a dish of fresh river trout to new levels.

To be served: from 2023 until 2028 at 13~15C°