

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

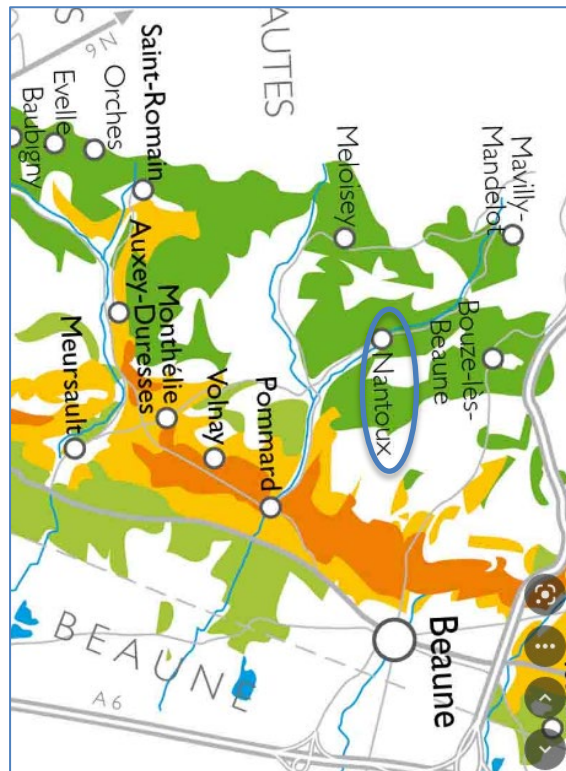
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Son habit d'or revêt des reflets verts tandis que du nez s'échappent de fines fragrances de fruits secs et de fruits confits. L'attaque est mate sur un saveur sèche mais à la terminaison ample. Voilà un Hautes-Côtes vineux à la terminaison salivante qui sera à son apogée dans deux ans

A servir : de 2022 à 2027 à 13~15°C

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:

A golden colour with hints of light green, the nose reveals subtle fragrances of dried and candied fruits. The attack is even and dry, with a full finish. Here we have a mouth-watering Hautes-Côtes which will be at its best in two-years' time.

To be served: from 2022 until 2027 at 13~15°C