

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*

2018

BOURGOGNE  
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

" VIEILLES VIGNES "

**Jean Chartron**

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation :

Habité par un jus aussi profond que brillant cette cuvée provoque le vétiver à un duel de fraîcheur avec l'anis étoilé. Son grain de bouche est plein d'énergie. Sa finale dynamique vous fait saliver de plaisir. Bien que déjà bon il pourra vieillir avec grâce.

Tasting Note :

An aspect deep and brilliant, this cuvée provokes a duel of freshness between the vetiver and star anise. Full of energy the dynamic finish will make you salivate with pleasure. Already good it will age gracefully.

A servir : de 2019 à 2023 à 13~15°C

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