

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

2022

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

"VIEILLES VIGNES"

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 :

L'amande verte fraîchement broyée accroche le nez sous un voile doré. Le fruité arrive directement en bouche. Une saveur texturée par une salinité franche qui vous fait vous ressusciter. Impeccable pour ouvrir le repas, surtout avec du poisson cru.

A servir : de 2024 à 2030 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 :

This golden wine reveals scents of freshly crushed green almonds on the nose. A fruitiness is instantly apparent in the mouth. The flavour is further textured by a clean salinity that makes you want more. A perfect way to start a meal, especially if serving raw fish, for example.

To be served : from 2024 until 2030 at 13~15°C