

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

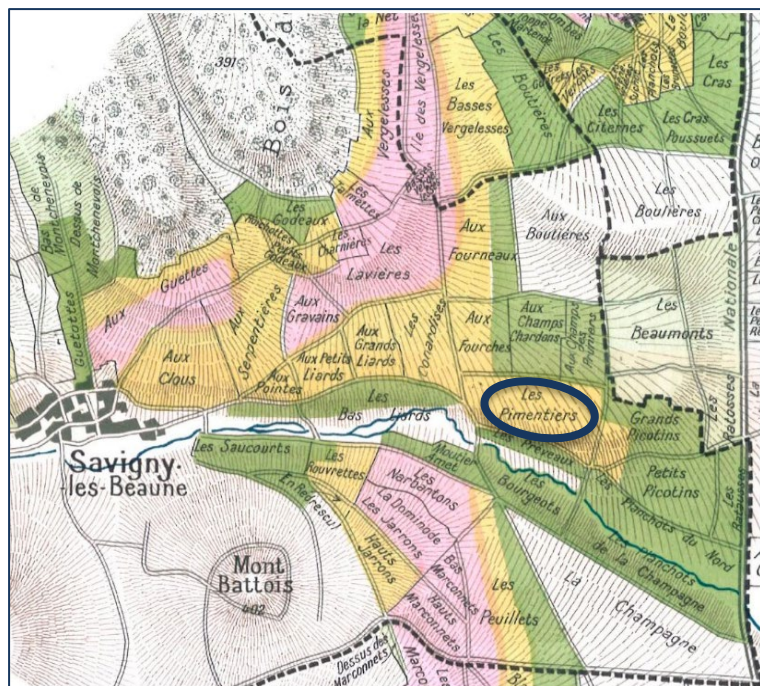
Grand Vin de Bourgogne

2022

SAVIGNY-LES-BEAUNE

"THÉOLOGIQUE, NOURRISSANT ET MORBIFUGE"

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 (25% de fûts neufs / 75% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves

Winemaking :

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Un jaune dense couvre la paraison de glycérol. Comme en 2021, le nez exalte le bois de santal avec une touche de vétiver. D'entrée une saveur charnue régale les papilles tout en les stimulant. Sa finale sèche vous fait saliver à l'envie.

Tasting Note :

A dense yellow coats the glycerol body. As in 2021, the nose exudes sandalwood and vetiver. From the outset, a full-bodied flavour delights and stimulates the palate. The dry finish leaves you salivating for more.

A servir : de 2021 à 2026 à 13~15°C

To be served : from 2021 until 2026 at 13~15°C