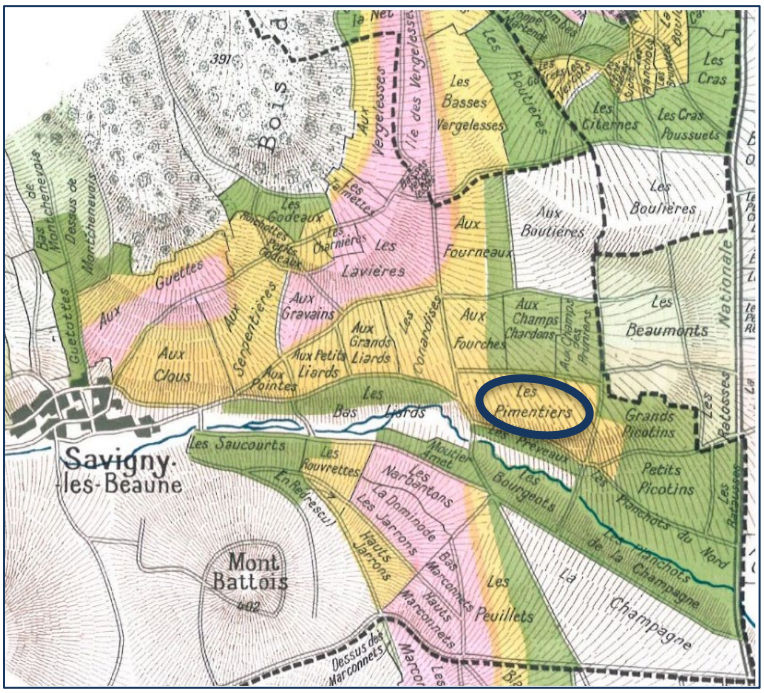
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (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

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.

A servir : de 2021 à 2026 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

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