

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
2020

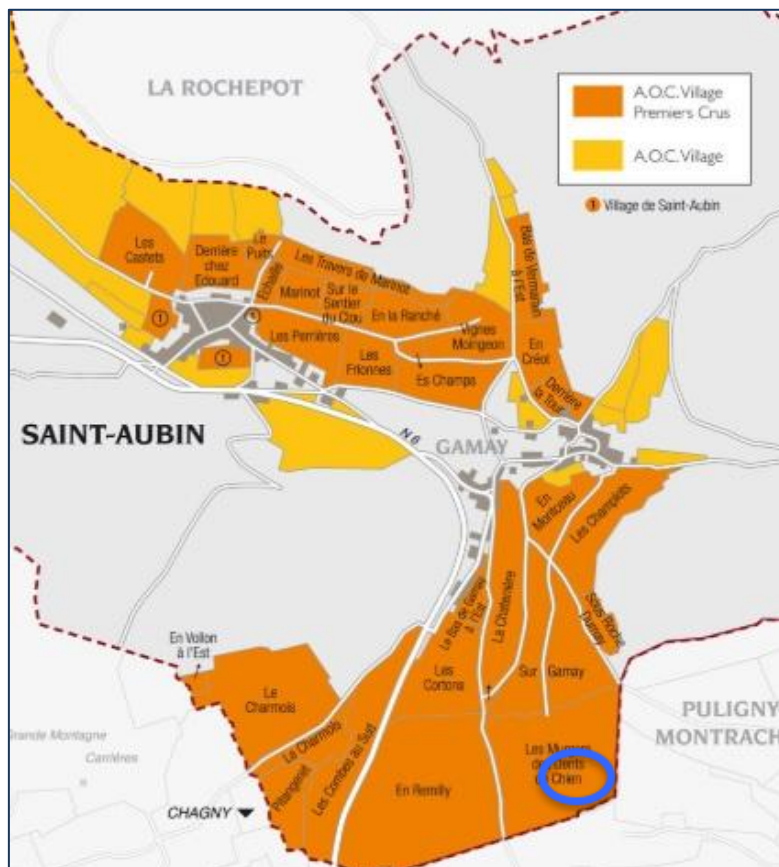
SAINT-AUBIN

Premier Cru

" MURGERS DES DENTS DE CHIEN "

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 80% 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 :

L'or pur de son habit est recouvert de l'élégance de sa réputation de cru de premier ordre. Sa couverture aromatique florale évoque un bouquet complexe fleurs blanches. La puissance débute sur l'extrait sec du terroir et envoie la bouche aux prolongations. Vous pouvez l'aimer aujourd'hui mais ce sera après au moins cinq ans qu'il livrera toute sa complexité.

A servir : de 2023 à 2030 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

The pure gold colouring of this wine confirms that this is a top-level premier cru. The floral notes that fill the nose evoke a whole bouquet of assorted white flowers. In the mouth, the power of the wine provides hints of the dry terroir in which it is formed and also results in its significant length of flavours. It is certainly possible to enjoy this wine now, but it will be in five years' time that the true complexity of this wine is revealed.

To be served: from 2023 until 2030 at 13~15C°