

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

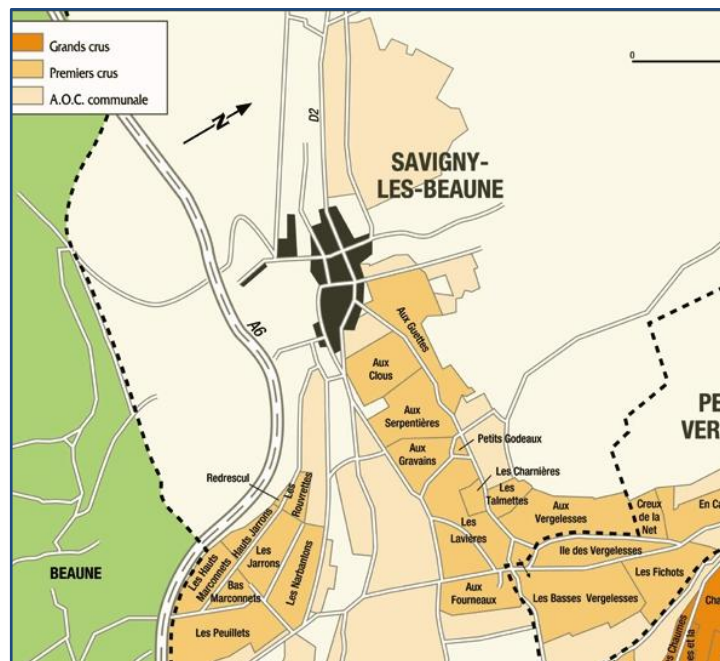
2020

SAVIGNY-LES-BEAUNE

"THÉOLOGIQUE, NOURRISSANT ET MORBIFUGE"

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Le doré de son jus n'a d'égal que sa brillance. Dans cette jeunesse on perçoit les notes torréfiées du bois qui dominant les ébats du nez. Equilibré entre un fruit parfaitement mûr et une fonte en bouche fraîche comme de l'eau de roche il est le flacon idéal pour découvrir l'appellation.

A servir : de 2022 à 2027 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 10 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

The strong, golden hues of this wine are only matched by their brightness. In its youth, you might notice notes of hard or dried woods. Perfect balance is achieved between ripe fruit and a freshness, not dissimilar to a mountain stream. This is a wine that provides a clear insight into the Savigny-les-Beaune appellation.

To be served: from 2022 until 2027 at 13~15°C