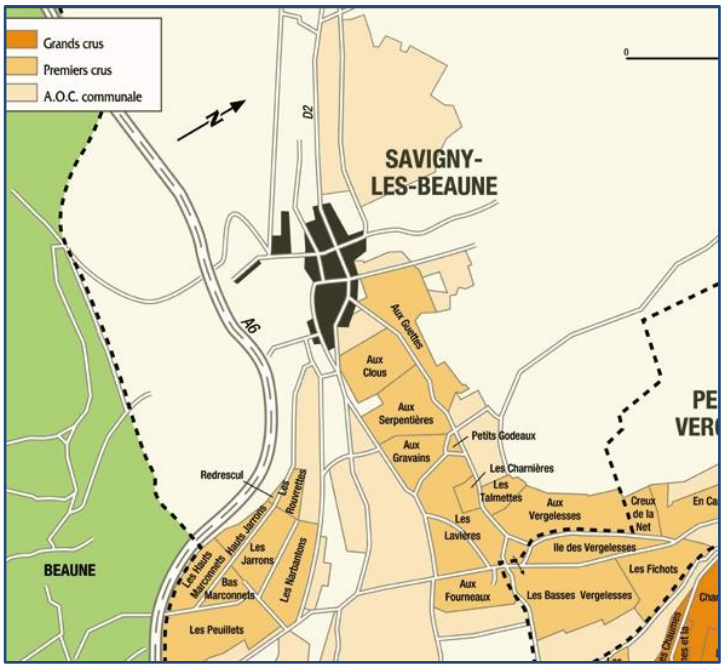
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (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 :
Un jaune marqué et gras recouvre le calice d'un verre qui exhale le bois de santal et le plaqueminier. Dès la prise en bouche sa trame charnue explose dans une saveur large et extrêmement gourmande. Voilà la bouteille idéale pour découvrir l'appellation.

A servir : de 2023 à 2028 à 13~15C°

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
A distinct and oily yellow coats the glass, with a nose of sandalwood and persimmon. Upon tasting, its fleshy structure explodes in a broad, mouth-filling experience. This is a bottle that is perfect for discovering the Savigny-les-Beaune appellation.

To be served: from 2023 until 2028 at 13~15C°