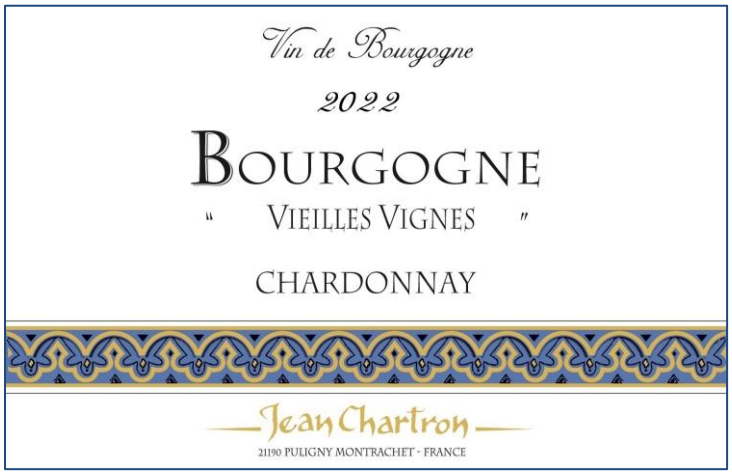
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :
Dans ce vin né de raisins récoltés sur Puligny l'or vert chasse le regard. Le nez imprime de subtiles notes mariant le boisé du fût aux petites fleurs des champs. Large en approche, il dévoile une matière vineuse souple portée par un fruit blond. Une gourmandise liquide.

A servir : de 2022 à 2025 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :
100% Barrel fermentation (barrels aged 1and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

In this wine, made from grapes harvested in Puligny, the green/gold hue draws the eye. The nose maintains subtle notes of oak with small wild flowers. This is a liquid treat.

To be served : from 2022 until 2025 at 13~15C°