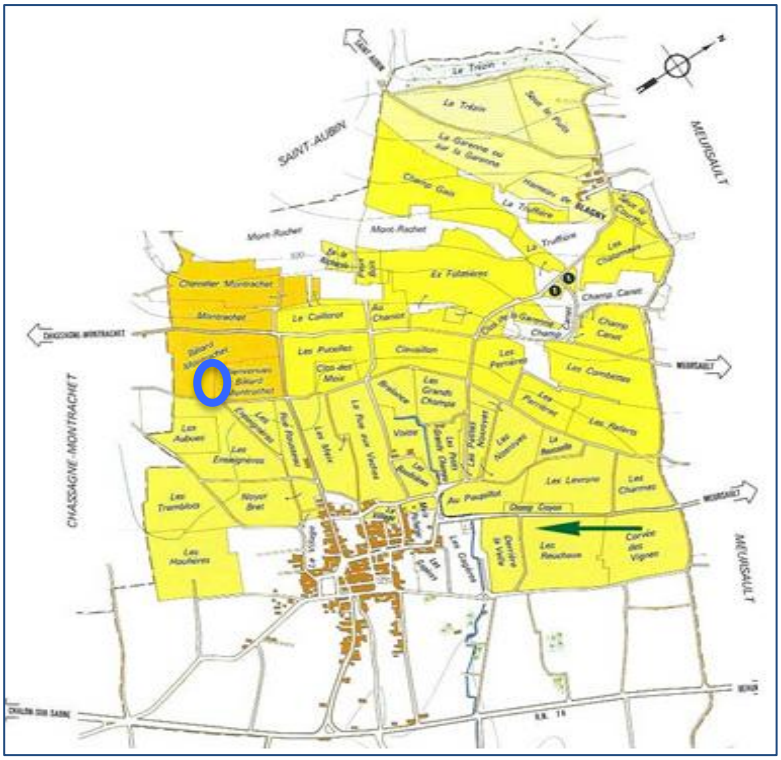
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 et élevage en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans) pendant 14 mois suivi de 4 mois en cuve inox.

Dégustation :
L'enfant terrible du Montrachet semble plus sage cette année. Il brille toujours de mille feux au regard mais se montre plus en retrait en bouche. Sa mâche construite autour de l'extrait sec est toujours là mais elle est peu bavarde. Elle se réserve pour vous éblouir quand vous l'ouvrirez d'ici 2030.

A servir : de 2027 à 2037 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :
100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank

Tasting Note :
The enfant terrible of Montrachet seems to be wiser this year. As always, it shines brightly on the eye, but it is more restrained on the palate. The mouth-fill based on the dry extract is still there, but is somehow less pronounced. This wine conserves its power to dazzle you if you open it between now and 2030.

To be served : from 2027 until 2037 at 13~15C°