

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

Vin de Bourgogne
2023

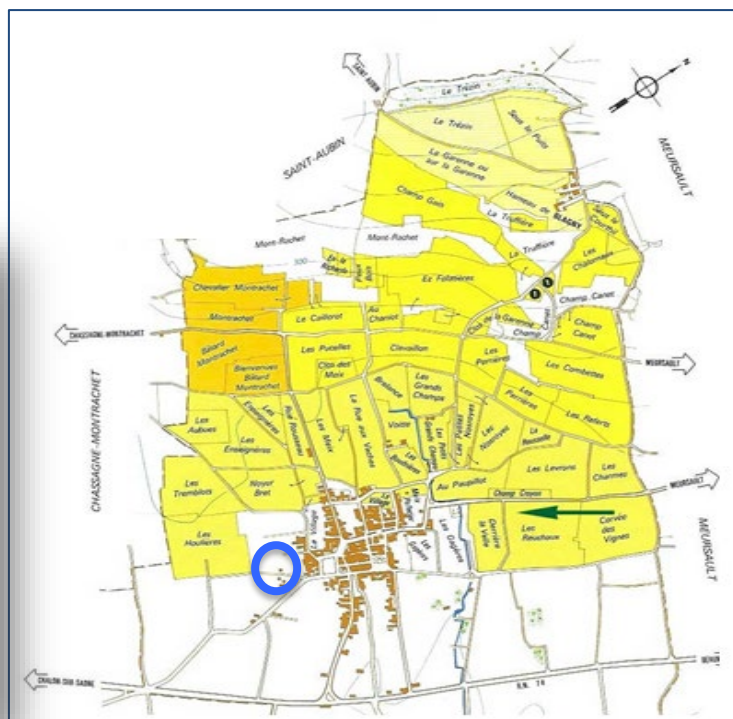
BOURGOGNE

" VIEILLES VIGNES "

CHARDONNAY

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Le chardonnay a revêtu sa robe jaune clair et un habit aromatique tissé de menthol et d'herbes fraîches. L'entrée en bouche ronde trouve son équilibre dans une balance fruit/acidité qui laisse les papilles nettes. Le genre de bouteille qui doit rester disponible dans votre frigo.

A servir : de 2024 à 2030 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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

Tasting Note :

The Chardonnay grapes have donned their yellow robe and an aromatic dress woven from menthol and fresh herbs. The round entry on the palate is offset by a balance of fruit and acidity that leaves the taste buds clean. This is a bottle that should always be available in your fridge.

To be served : from 2024 until 2030 at 13~15°C