

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

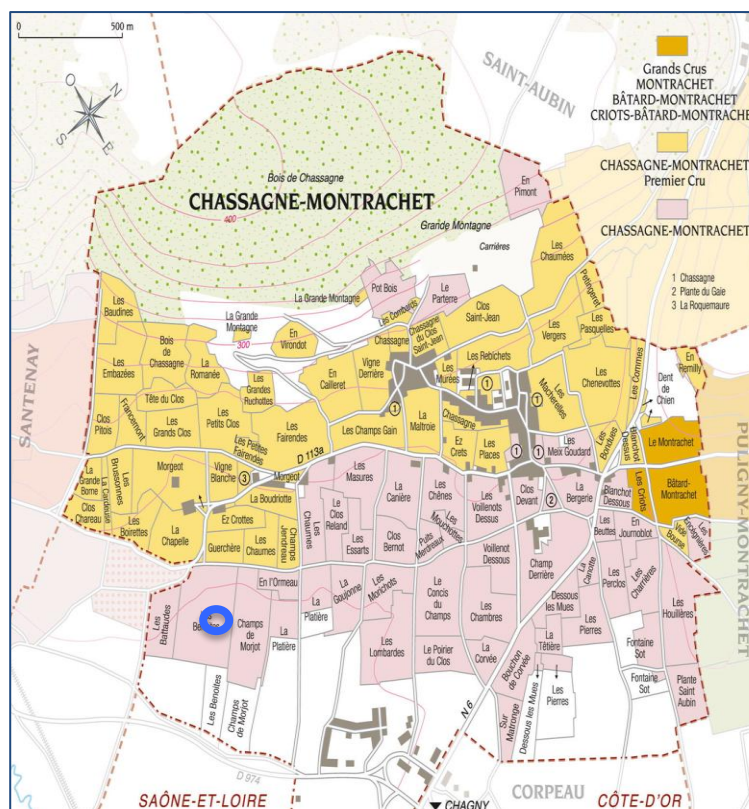
Grand Vin de Bourgogne

2023

CHASSAGNE-MONTRACHET

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2, 3, 4 et 5 ans). Elevage se fera sur lies fines pendant au moins 12 mois en fûts et sera suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Derrière son regard lumineux le nez révèle des senteurs rafraîchissantes de mousse et d'eau des torrents. Une fois en bouche sa texture large impose sa générosité sans aucune lourdeur. Il sera difficile de le laisser vieillir...

A servir : de 2025 à 2035 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing will be on fine lees for minimum 12 months in barrel and after 4 months in tank.

Tasting Note :

Behind it's luminous body, the nose reveals refreshing scents of moss and fast-flowing rivers. Once on the palate, its broad texture delivers its generosity without any heaviness. It will be difficult to leave this wine to age.

To be served : from 2025 until 2035 at 13~15°C