

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

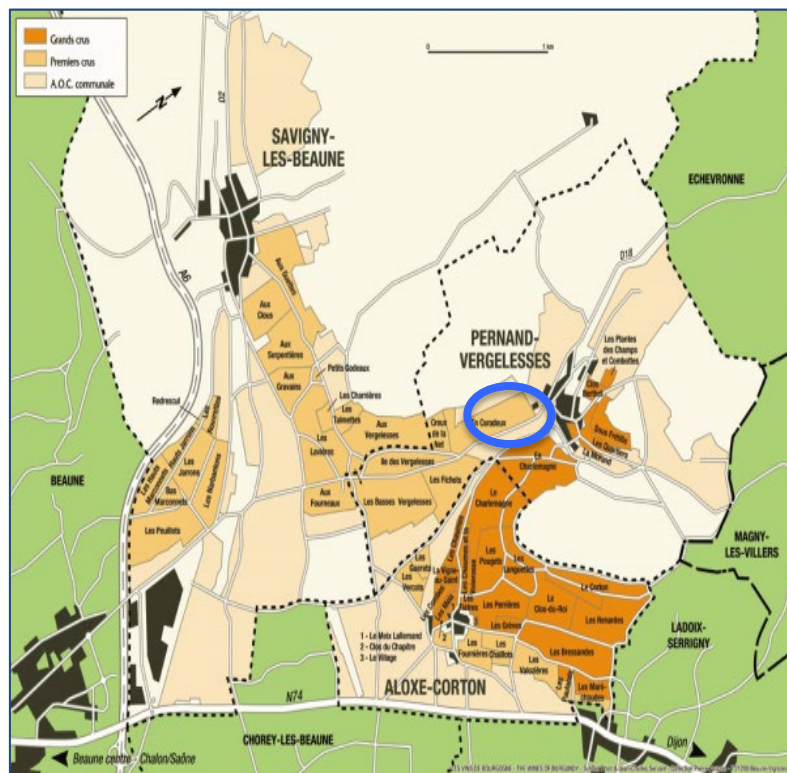
2023

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

— 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 sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

L'or de la couronne du Charlemagne brille du côté solaire du millésime. Si son parfum est encore à couvert vous y décelerez une puissance intérieure. Sa texture est ample et déjà en place. Il est prêt à rendre grâce aux nobles poulardes et poisson gras comme le turbot.

A servir : de 2026 à 2036 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 on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

The gold of Charlemagne's crown shines in this sunny vintage. If its fragrance is still slightly closed, one can still detect an inner power. Its body is ample and already established. This wine is ready to grace a noble roasting chicken or a slightly fatty fish such as turbot.

To be served from 2026 until 2036 at 13~15°C