

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

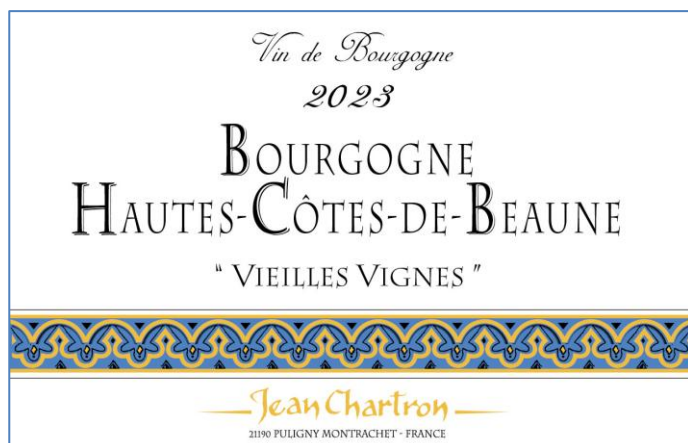
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation :

Comme en 2022 vous retrouvez l' amande verte mais associée au musc végétal dans un parfum puissant. L'attaque est aussi franche que fluide autour d'une saveur de poire Guyot. C'est la bouteille idéale pour commencer une conversation sur la beauté du Chardonnay.

Tasting Note :

As in 2022, the nose is powerful with green almonds combining with the scent of plants. The attack is as apparent as it is fluid, with the taste of Guyot pear. This is an ideal bottle to start a conversation around the beauty of Chardonnay.

A servir : de 2025 à 2030 à 13~15C°