

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 en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% 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 :

Dans ce millésime solaire, la fraîcheur reste de mise grâce à la magie d'un terroir respecté. Si le parfum est peu enclin à s'éveiller sa texture montre toute la puissance tellurique et la pure finesse du sol. Cette cuvée fera date.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

In this sunny vintage, freshness remains the order of the day thanks to the magic of this respected terroir. If the fragrance is currently a touch closed, its body shows all the power and finesse of the location and soil. This vintage will go down in history.

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