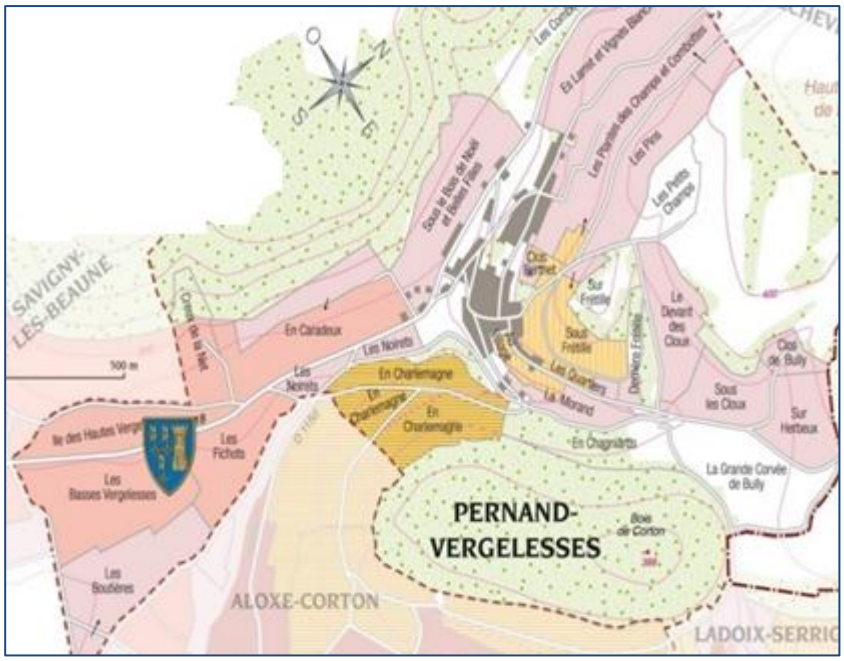
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

Dégustation :

Comme en 2022, les herbes folles (foin, gentiane) vous emmènent en voyage dans les prairies. La mise en bouche est ferme sans être compacte autour d'un noyau de pêche blanche. La salivation revient vous tirer les papilles. Encore une année et il sera à son zénith.

A servir : de 2024 à 2030 à 13~15C°

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 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

As in 2022, on the nose, wild grasses (hay, gentian) take you on a journey through meadows. On the palate it is firm without being compact around a core of white peach. As the mouth waters, this wine pulls on your tastebuds. One more year and it will be at its peak.

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