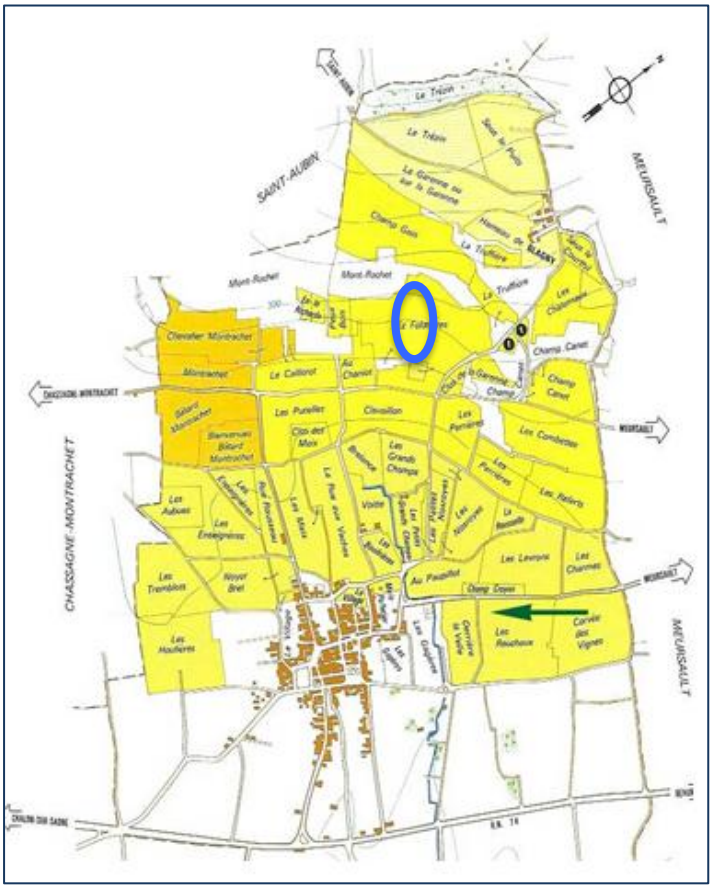
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (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.

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.

Dégustation :
Touché par la lumière, le verre brille comme un soleil vert. Son parfum d' altitude porte une fraîcheur végétale comme un nuage de fleurs blanches. Son jus est précis sans être vif, massif sans être lourd. Toute l' expression du terroir arrive à l'aération. Il conviendra de laisser cette matière dormir en cave

Tasting Note:
Touched by light, the glass shines like a green tinged sun. Its high altitude aprem provides the freshness of plants, like a cloud of white flowers. Its body is precise without being sharp, massive without being heavy. The full expression of the terroir comes through aeration. A wine to be aged in the cellar.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15C°

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

© Jean Chartron