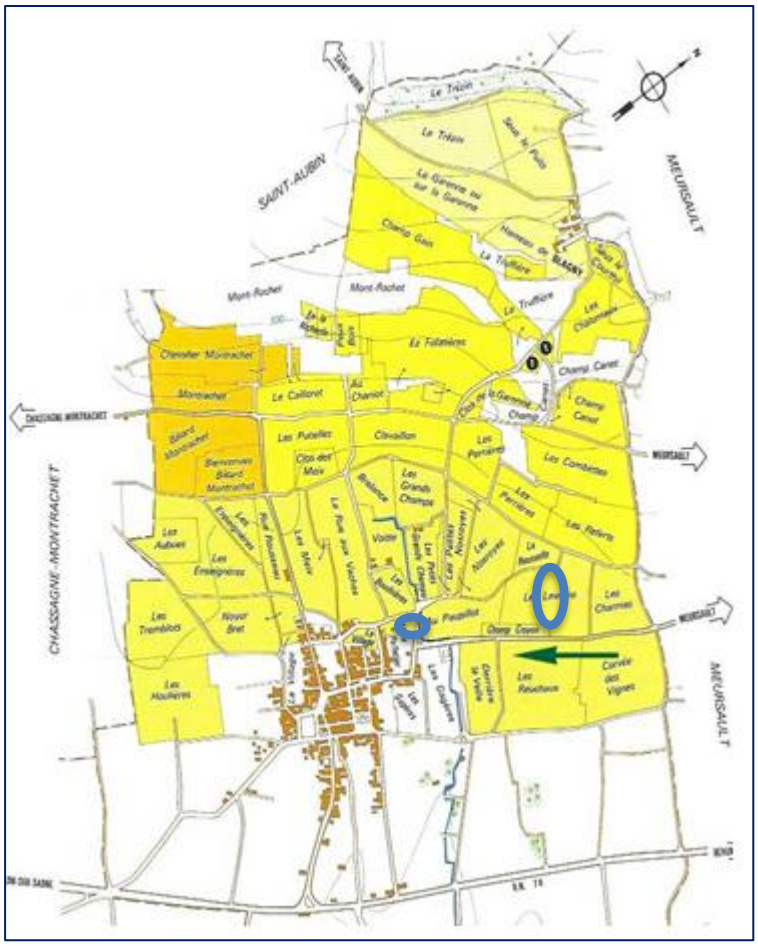
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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:
Le village de la famille Chartron brille en 2023 comme la neige au soleil. La pivoine en bouton offre son parfum floral/végétal Sa texture se montre aussi franche que verticale. Au vu de sa persistance, il est taillé pour se bonifier (encore) en cave.

Tasting Note :
The village wine from the Chartron family village shines like snow in the sunshine in 2023. Peonies in bud provide the floral fragrance. The wine's texture is as linear as it is vertical. Given the wine's persistence it will improve (even more) in the cellar.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15C°

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