

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

Grand Vin de Bourgogne
2023

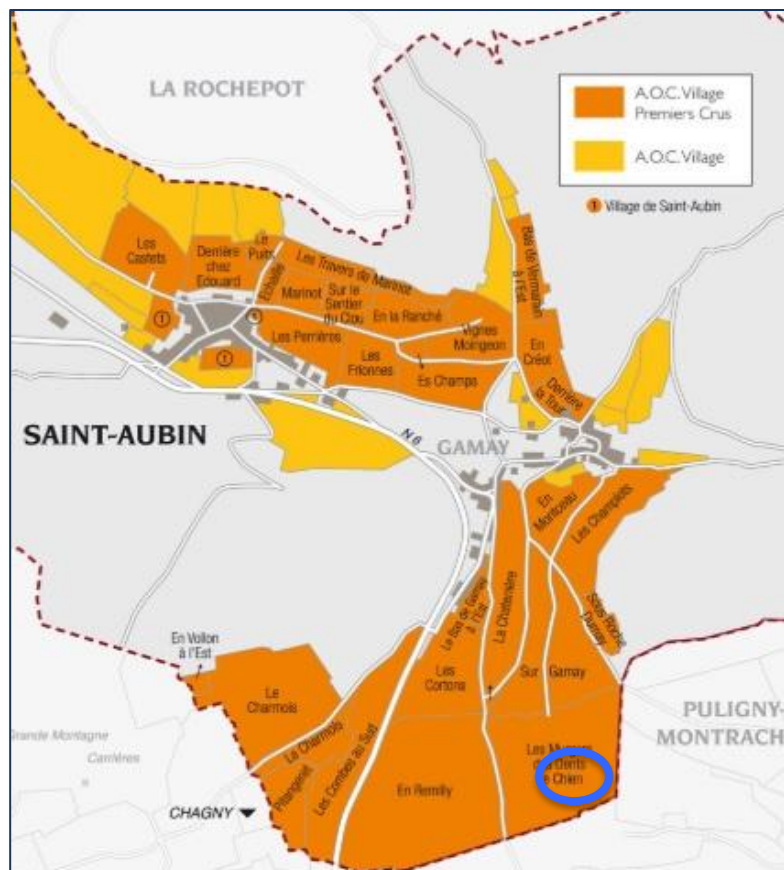
SAINT-AUBIN

Premier Cru

" MURGERS DES DENTS DE CHIEN "

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 (25% de fûts neufs / 75% 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 (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

L'or vert de son regard cache des fragrances de fleurs des murets (églantine, aubépine). Son attaque est tendue avant de s'élargir sur la langue en fraîcheur. Voilà un Saint Aubin avenant et complet.

Tasting Note:

The body of green/gold conceals a fragrance of wall flowers (wild rose, hawthorn). The attack is taut before broadening on the tongue with an element of freshness. This is a full and complete Saint Aubin

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15C°

To be served: from 2024 until 2034 at 13~15C°