

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

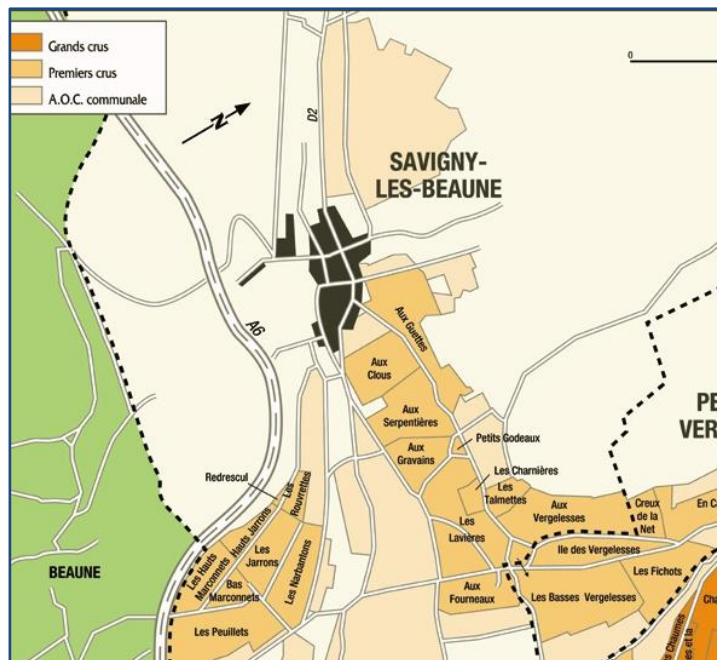
2023

SAVIGNY-LES-BEAUNE

"THÉOLOGIQUE, NOURRISSANT ET MORBIFUGE"

— 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 :

Habillé d'un jaune dense comme le soleil, un parfum frais comme enveloppé d'une dentelle de chêne attire le nez. Texturée et salivante sa matière fait le tour de la bouche avant de relâcher les papilles. Déjà plaisant vous pourrez l'attendre deux a trois ans.

Tasting Note :

Dressed in a dense yellow like the sun, a fresh fragrance wrapped in oak lace attracts the nose. Textured and mouth-watering, it's body sweeps around the palate before embracing the tastebuds. Already pleasing, this wine can be kept for two or three years.

A servir : de 2026 à 2031 à 13~15°C

To be served : from 2026 until 2031 at 13~15°C