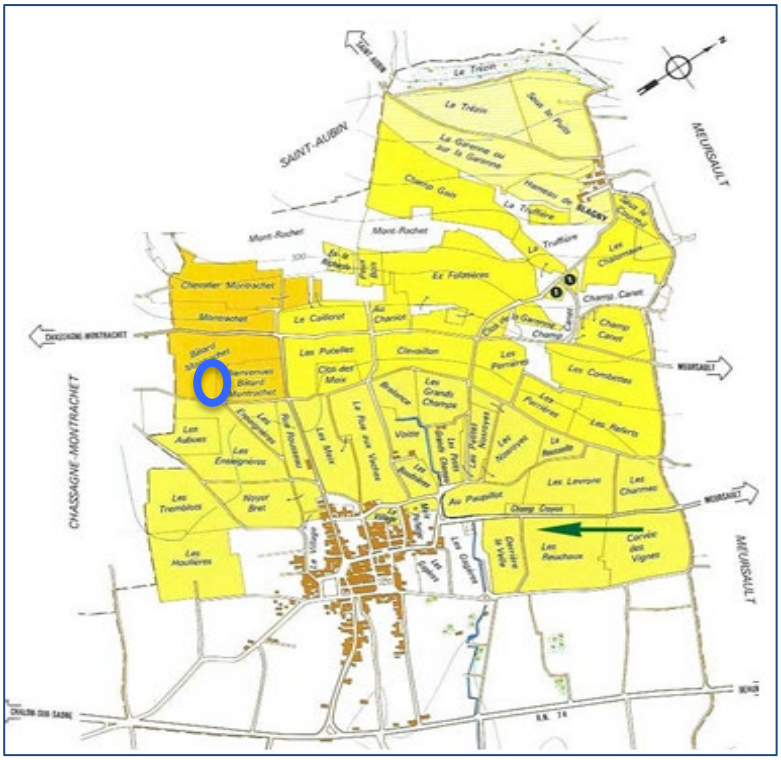
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 et élevage en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans) pendant 14 mois suivi de 4 mois en cuve inox.

Dégustation :

Auréolé d'un jaune pur, le mâle dominant de la colline impose toujours son parfum de musc végétal est de vétiver. Sa trame d'abord large laisse venir la minéralité dès le milieu de bouche. La finale est une dentelle liquide ciselée par le silex. Sa persistance acidulée de citron Yuzu est à la hauteur de l'attente.

A servir : de 2028 à 2038 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank

Tasting Note :

Crowned in pure yellow, the dominant male of the hill still commands with its scent of vegetal musk and vetiver. Its initially broad frame gives way to minerality from the mid-palate onward. The finish is liquid lace, chiselled by flint. Its tangy, lingering Yuzu lemon notes live up to expectations.

To be served : from 2028 until 2038 at 13~15C°