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 en fûts de chêne (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Sous sa robe blonde vous respirez ces fleurs des champs dont on fait un bouquet d'été. Cette finesse florale libère une saveur rectiligne et croquante de poire à jus. Le plaisir est déjà au bout du goulot.

A servir : de 2025 à 2031 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

Within the blond hue one breathes in the scent of wild flowers that could be used to make a summer bouquet. The floral delicacy releases a linear and crisp flavour of juicy pear. Pleasure is released as one pours this wine from the bottle.

To be served : from 2025 until 2031 at 13~15C°