

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

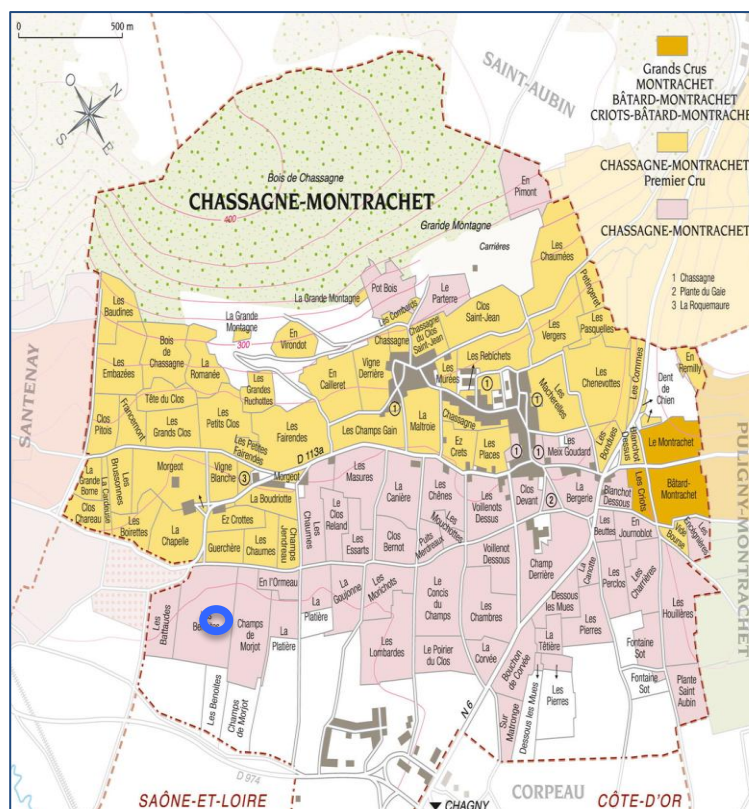
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2024

CHASSAGNE-MONTRACHET

— Jean Chartron —
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

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 se fera sur lies fines pendant au moins 12 mois en fûts et sera suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Sa robe au doré intense hante déjà votre regard... Une imposante fraîcheur de pierre mouillée, d'usa de roche brutalise son nez avec charme. Sa saveur charnue est enveloppante et généreuse. Il est urgent de ne pas l'attendre.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing will be on fine lees for minimum 12 months in barrel and after 4 months in tank.

Tasting Note :

The wine's golden colour already haunts one's gaze...The charming nose is of wet stones and rocks. It's fleshy flavour is enveloping and generous. One shouldn't wait too long to sample this wine.

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