

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

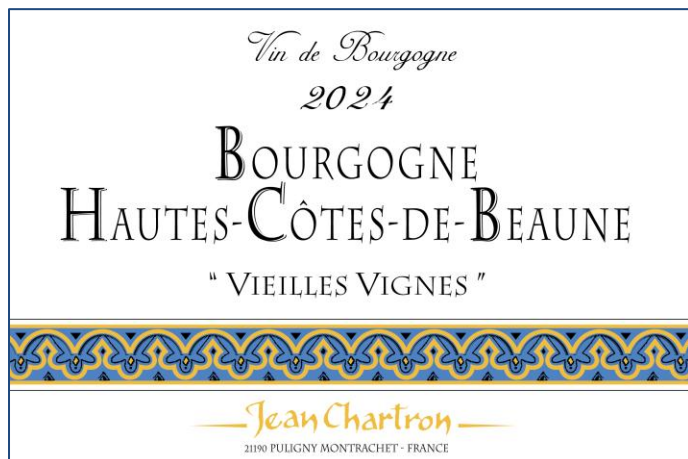
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Au nez, le coucou des talus et la primevère des champs sont à la fête. D'entrée, il capte les papilles par sa matière tonique à la finale sèche. Sa persistance le place au niveau d'un village.

A servir : de 2025 à 2031 à 13~15°C



Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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

Tasting Note :

On the nose the cowslip and the primrose are in full bloom. From the outset, it captivates the taste buds with its invigorating texture and dry finish. It's length places it at the level of a Village wine.

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