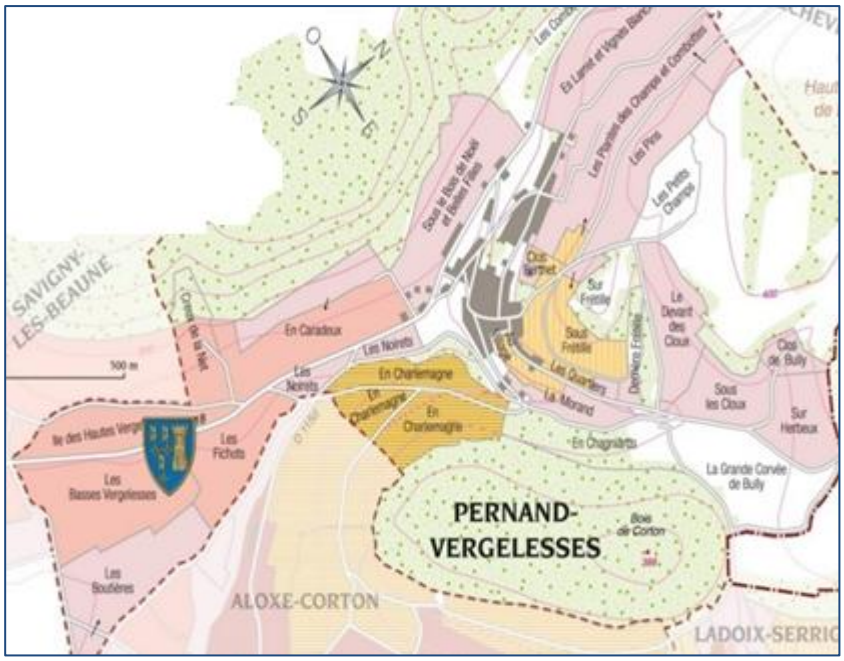
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (30% de fûts neufs / 70% 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.

Dégustation :

Le chêne du fût habille le nez d'une finesse au grain de viennoiserie chaude. Son jus ample rayonne au palais avec une énergie aussi brute que ferme. La cave l'attend déjà.

A servir : de 2026 à 2032 à 13~15C°

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 on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

The hint of oak from the barrels dresses the nose with a finesse reminiscent of warm pastries. The ample body radiates on the palate with an energy that is both raw and firm. Your cellar is already waiting for this wine.

To be served : from 2026 until 2032 at 13~15C°