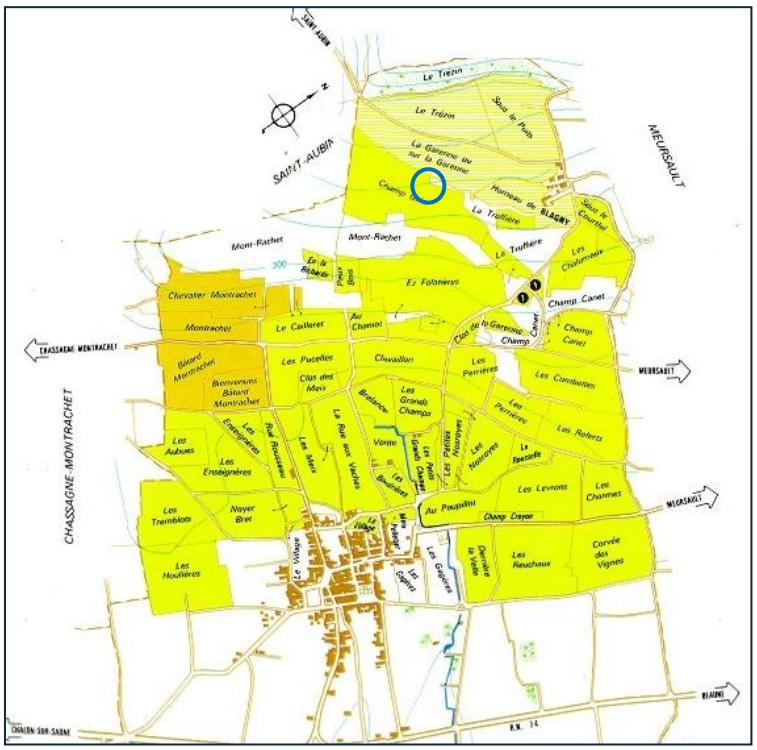
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Cette cuvée d'assemblage offre tout ce qui fait que le Puligny est inimitable. Un robe vert qui rend la lumière captive, un parfum fou comme un millier de fleurs, une saveur gourmande comme une crème caramel. Si vous ne l'aimez pas d'autres l'aiment pour vous.

A servir : de 2025 à 2033 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 :

This cuvee, made from a blend of premier cru parcels, offers everything that makes Puligny wines unique. A greenish body that captures the light, a wild aroma like a thousand flowers and a gastronomic flavour of crème caramel. Everyone will love this wine.

To be served : from 2025 until 2033 at 13~15C°