

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

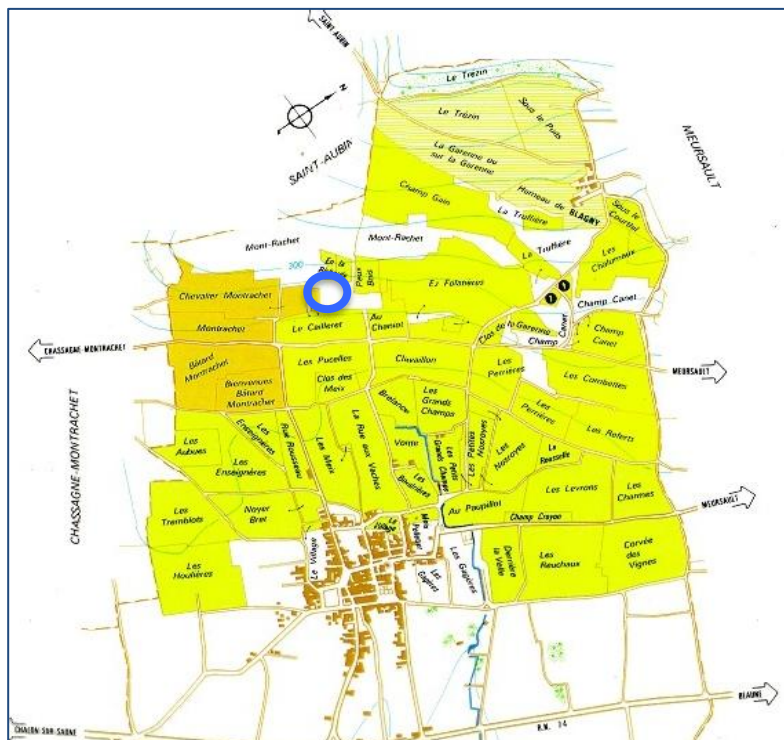
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Pinot Noir

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en cuves bois ouvertes durant 2 semaines.
Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 16 mois (1
fût de 2 ans)

Dégustation :

Si la robe affiche un carmin franc, le nez révèle le parfum
d'un clafoutis aux cerises. Cette pâtisserie se fait liquide
en bouche avec une onctuosité et une profondeur
inattendue pour un terroir de chardonnay. Cette bouteille
qui va bousculer les habitudes des sommeliers.

A servir : de 2027 à 2037 à 13~15C°

Grape Varietal : Pinot Noir

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

Open wooden vat fermentation for 2 weeks. Maturing on
fine lees for 16 months (1barrel aged 2 years)

Tasting Note :

Whilst the colour is a vivid carmine, the nose reveals the
aroma of a cherry clafoutis. This dessert-like quality
transforms into a liquid texture on the palate, with a
creminess and depth that are unexpected for a
Chardonnay terroir. This bottle is set to shake up
sommeliers' preconceptions.

To be served : from 2027 until 2037 at 13~15C°