

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

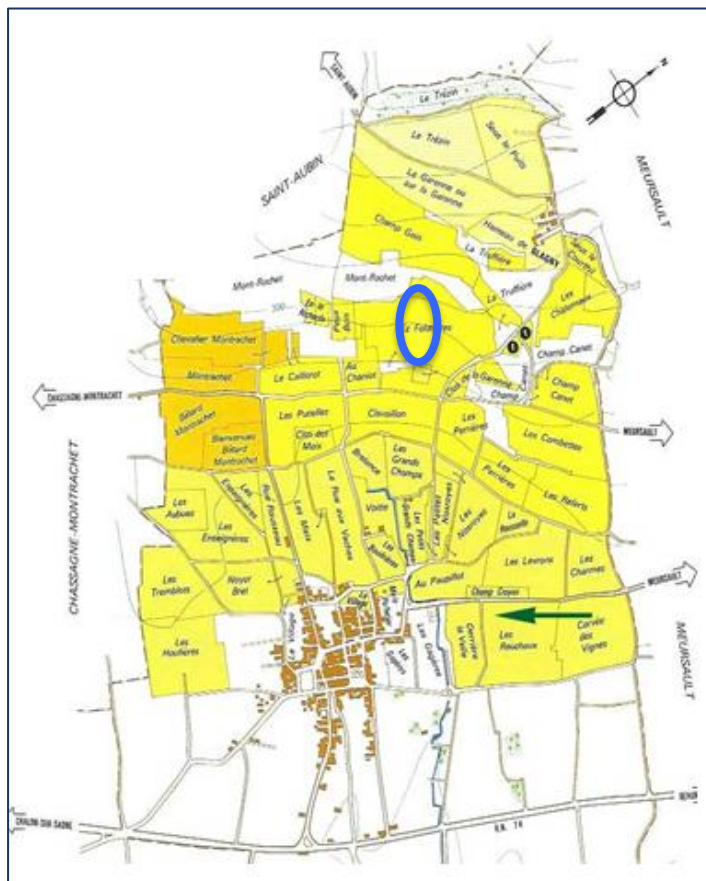
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

"FOLATIÈRES"

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking :

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.

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.

Dégustation :

Tasting Note :

Dans un Folatières, tout Puligny est dans le verre. La crème d'amande passe du nez à la bouche avec une gourmandise sans artifice. La matière est pleine, encore austère mais tellement proche de son sol. Donnez-lui le temps de passer du temps en cave.

In a Folatiere, all of Puligny is in the glass. The almond cream flows from nose to palate with an unpretentious indulgence. The wine is full-bodied, still austere, yet so close to its terroir. Give it time to age in the cellar.

A servir : de 2027 à 2037 à 13~15C°

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