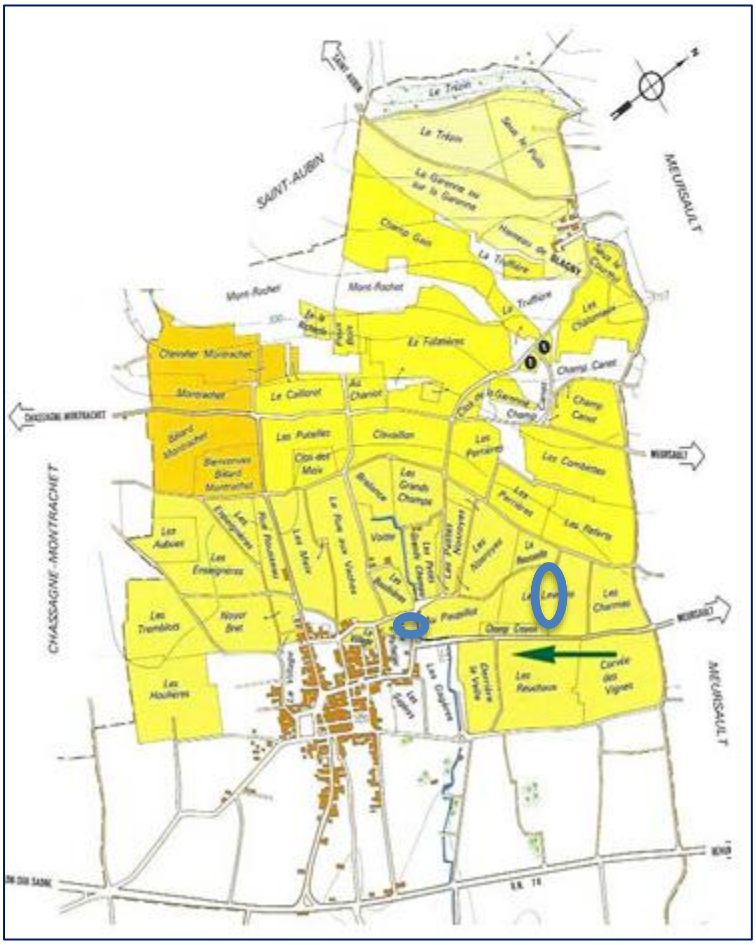
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Sous un jus étincelant comme un soleil d'hiver le nez « froid » de pierre calcaire et bouton floral signe son origine. Sa texture est large tout en étant savoureuse. Un modèle pour l'appellation et déjà prêt à être partagé.

A servir : de 2027 à 2037 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 :

With a colour shining like a winter sun, the « cool » nose of limestone and budding flowers reveals the wine's origin. The body is broad and yet rich. A perfect example of the appellation and already ready to be shared.

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

SIRET 330 629 635 00013 - R.C.S BEAUNE 84 D 39 - APE 703 D - TVA FR 93 330 629 635 - ACCISES FR 004 117 E 0148