

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

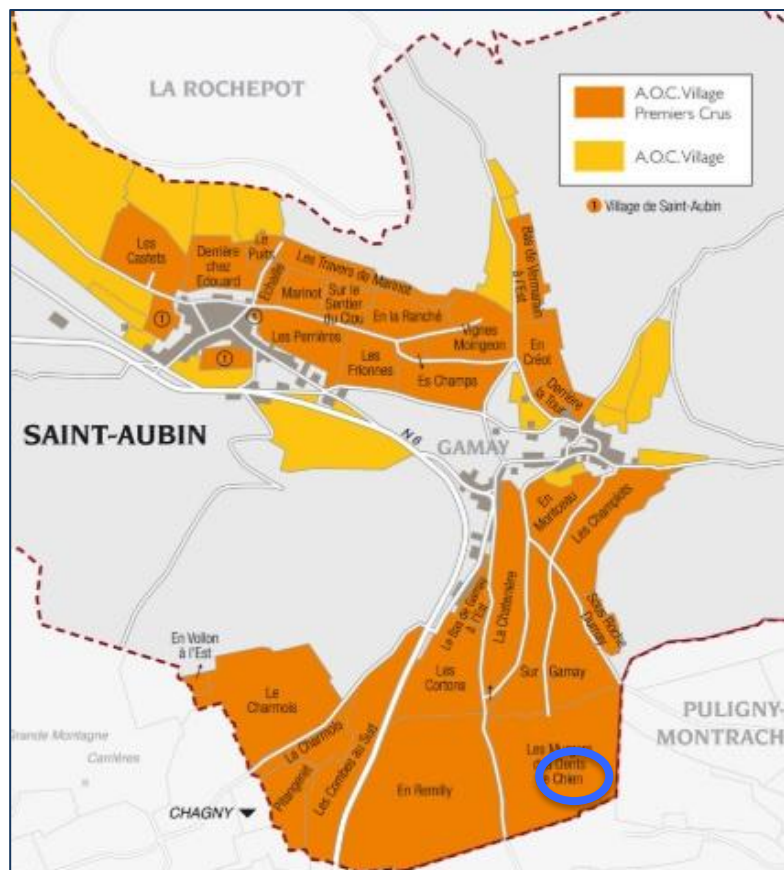
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2024

SAINT-AUBIN
Premier Cru

" MURGERS DES DENTS DE CHIEN "

— 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 :

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% 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.

Winemaking :

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

A l'aération apparait toute la fraîcheur des plantes des forêts (fougères, mousse des bois) paré de musc végétal. Son attaque voluptueuse distille un plaisir immédiat. Même s'il possède les armes pour vieillir, il vous sera difficile de l'attendre.

Tasting Note :

With aeration, the freshness of forest plants (ferns, woodland moss) is released, adorned with a hint of woodland musk. The wine's voluptuous attack delivers immediate pleasure. Even though the wine has the potential to age gracefully, it may be hard to resist.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15°C

To be served : from 2026 until 2036 at 13~15°C