

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

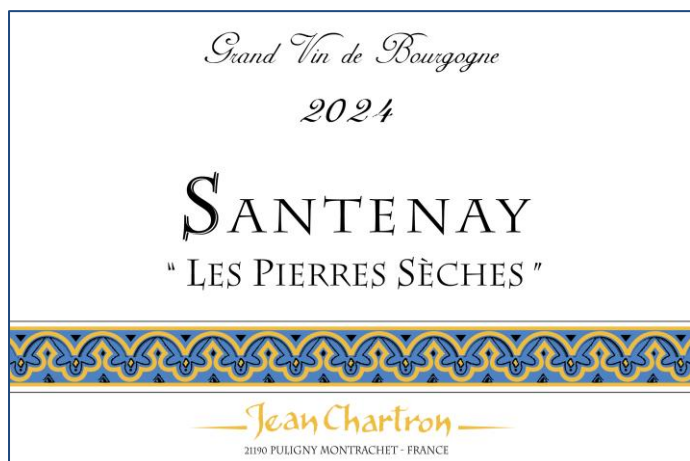
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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

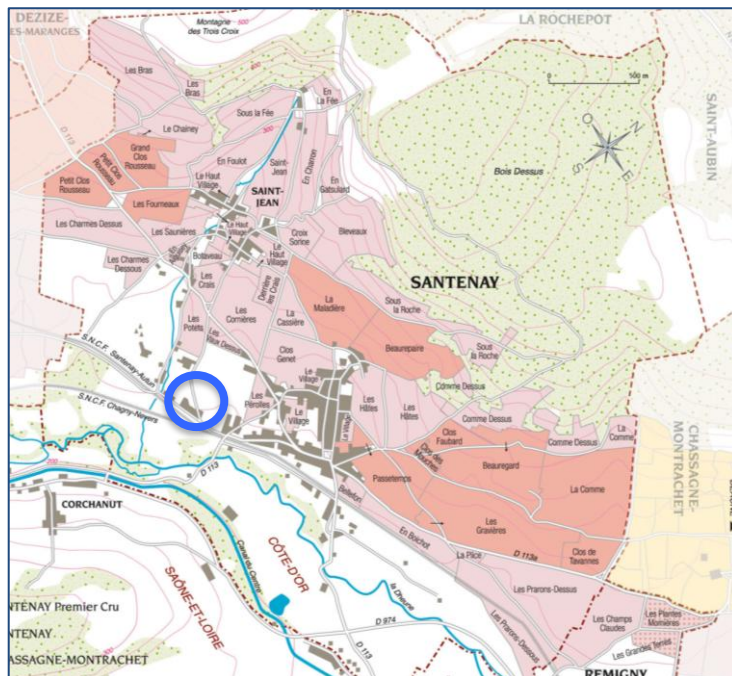
Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation et élevage en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1 à 5 ans) pendant 12 mois suivi de 4 mois en cuve inox.

Dégustation :

Sous de francs reflets dorés, le verre fleurit entre fruits secs (noix et noisette) et fleurs jaunes. La bouche vous fait ressentir un jus mûr et parfaitement digeste. Le plus dur sera de le sortir de la cave.

A servir : de 2026 à 2032 à 13~15°C



Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% 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 its shimmer of gold, the glass has a nose of walnuts and hazelnuts combined with yellow flowers. In the mouth the fruit is ripe and palatable. The hardest thing with this wine will probably be not to drink it immediately in your cellar.

To be served : from 2026 until 2032 at 13~15°C