

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

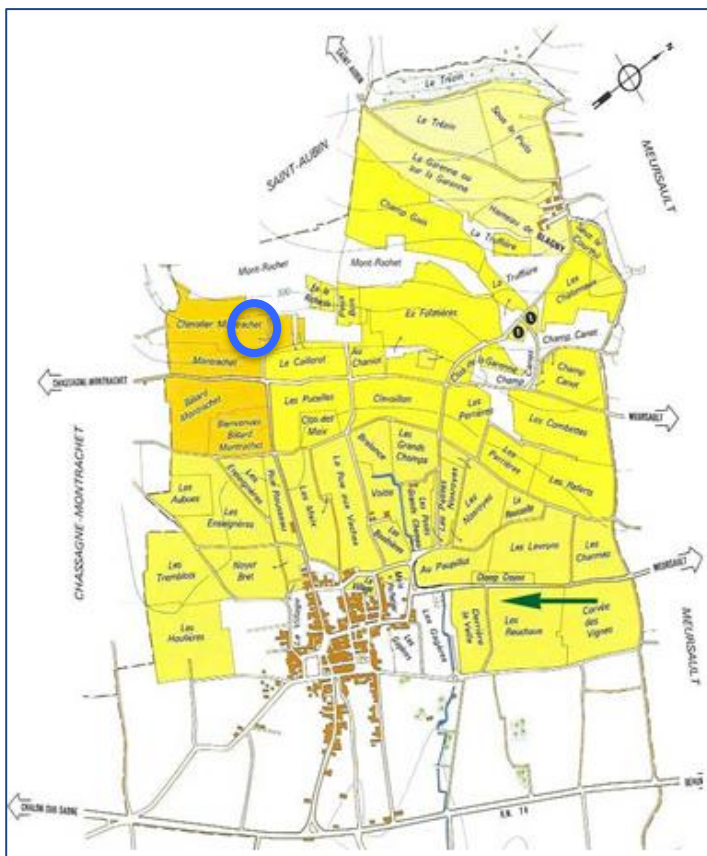
Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2, 3, 4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Ce chevalier se présente paré d'un heaume d'or vert. Il se parfume de petites fleurs blanches des murets (églantine, aubépine) et de fleurs de genêt. Ample dès l'attaque, il impressionne par le côté crayeux et enveloppant qui achève son chemin sur une note de poivre blanc. Un vin de mémoire.

A servir : de 2028 à 2038 à 13~15C°



Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

This knight presents itself crowned with a helm of green-tinged gold. It is scented with the small white flowers of hedgerows (dog rose, hawthorn) and with broom blossom. Ample from the first attack, it impresses with a chalky, enveloping character that finishes its course on a note of white pepper. A wine to remember

To be served : from 2028 until 2038 at 13~15C°