

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

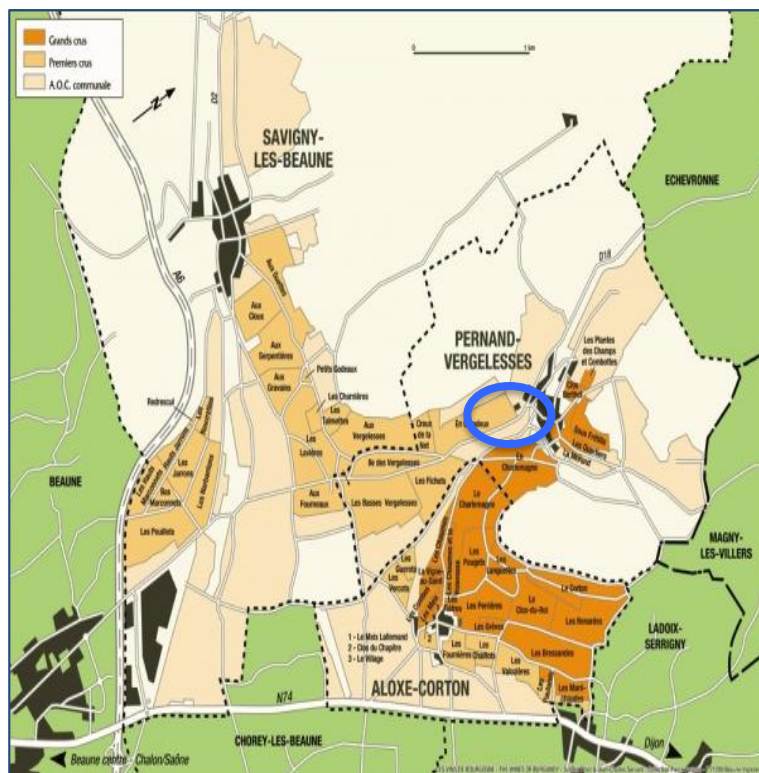
Mode de vinification et d'élevage :

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 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Jaune comme le genêt qui s'exprime dans le verre, le printemps arrive en avance avec un parfum d'amandier en fleurs. Sa matière attaque directement avec fermeté les papilles. Puis le vin roule sur la langue comme un torrent de fraîcheur qui vous désaltère.

A servir : de 2028 à 2038 à 13~15°C



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 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

Yellow like broom, its colour coming through in the glass; spring arrives early, evoking the scent of almond blossoms. Its body makes a firm, immediate impact on the palate. Then the wine rolls across the tongue like a refreshing torrent that quenches your thirst.

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