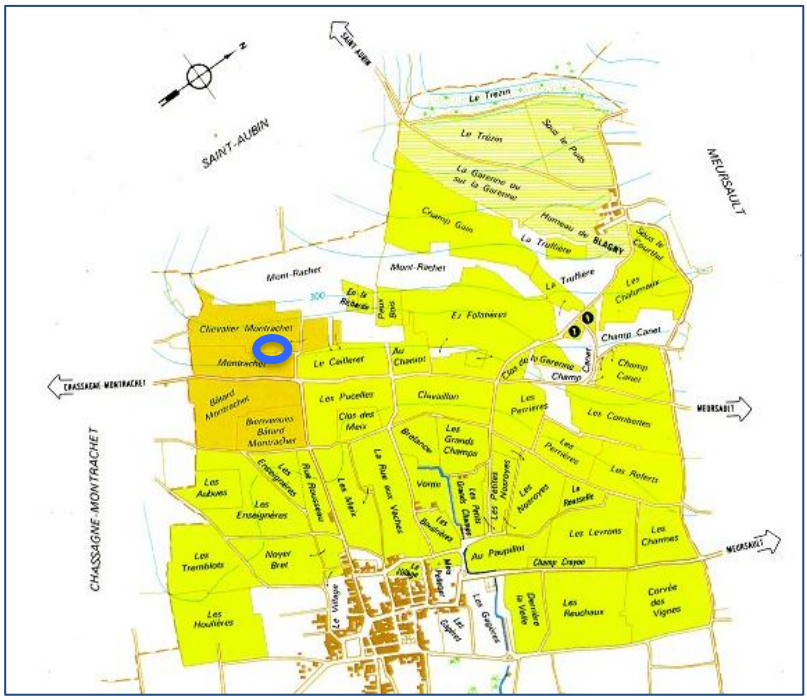
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

La profondeur de son liquide ressemble à de l'or en fusion. Fusion où l'on retrouvera des fragrances incroyables de miel sauvage et de sauge citronnée. Son début de bouche enveloppe avec les papilles avec une sensation de douceur miellée. Voilà un parangon de chardonnay que l'on ne produit qu'en Bourgogne.

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 :

The depth of colour recalls molten gold — a fusion from which incredible aromas of wild honey and lemon-scented sage emerge. The wine opens on the palate with an enveloping, honeyed sweetness. This is a paragon of Chardonnay, the kind produced only in Burgundy.

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