

Jean Chartron

A

21190 PULIGNY-MONTRACHET

France



Cépages : Chardonnay 60% - Aligoté 40% provenant du village de Puligny-Montrachet

Type de sol : Argilo-calcaire de Puligny-Montrachet

Vinification :

Ce Crémant blanc de blanc est vinifié selon la méthode traditionnelle.

- Pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 Hl avec montée en pression par paliers progressifs.
- Moûts collés et débourbés après 24 heures
- Ensemencement avec des levures sélectionnées
- Vinification en cuves thermorégulées à 20°C
- Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C pendant 13 mois.

Liqueur d'expédition 6gr/l

Notes de dégustation :

Ce crémant de Bourgogne millésimé, à la robe or brillant, dévoile un fin cordon de bulles délicates.

Le nez est subtil avec des notes citronnées et florales.

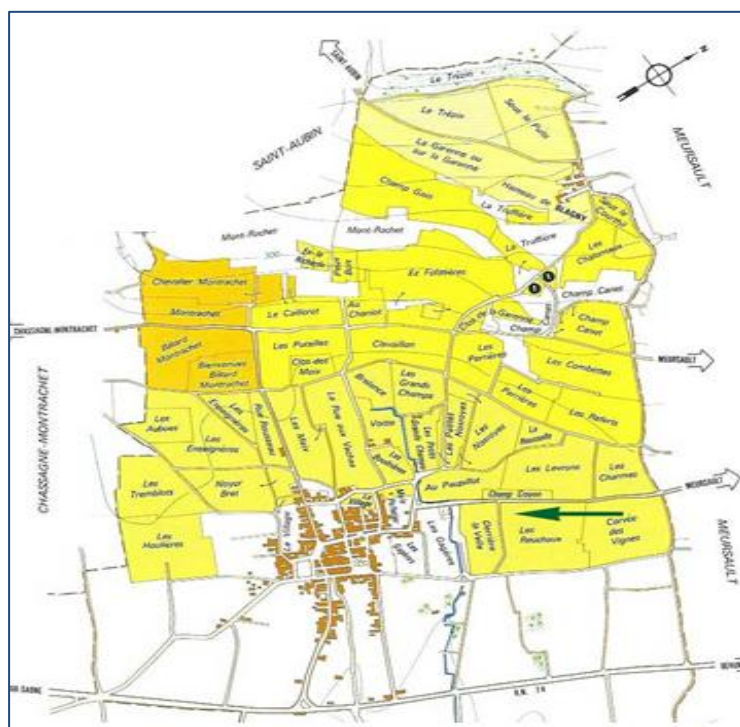
La bouche trouve son équilibre entre vivacité à dominante agrumes et finesse des arômes de poire.

Belle longueur, très légèrement miellée et toastée.

Pureté de la fraîcheur minérale de nos terroirs

Ce crémant Blanc de blanc Brut vous portera jusqu'à une finale élégante et persistante.

A servir : de 2025 à 2027 entre 8°C and 10 °C



Grape Varietal : Chardonnay 60% - Aligoté 40% coming from vineyards in Puligny-Montrachet

Type of soil : clay and limestone from Puligny-Montrachet

Winemaking :

Our Crémant is vinified in the méthode traditionnelle style

- pneumatic presses of 50hl capacity with controlled, progressive increases in pressure
- musts fined and settled out over 24 hours
- fermentation stimulated with selected yeasts
- vinification in vats thermo-regulated at 20°C
- in-bottle effervescent bubble creation (méthode traditionnelle) and ageing in air-conditioned cellar at 15°C during 13 months.

Expedition liqueur 6gr/l

Tasting Note :

This Crémant de Bourgogne with its brilliant gold hue, reveals a fine stream of delicate bubbles.

The nose is subtle with citreous and floral notes.

The palate finds its balance between citrus-dominant vivacity and the finesse of pear aromas. Lovely length, very lightly honeyed and toasty.

The purity of the mineral freshness of a Blanc de Blanc crémant, with an elegant and persistent finish.

To be served : from 2025 until 2027 between 8°C and 10 °C