

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

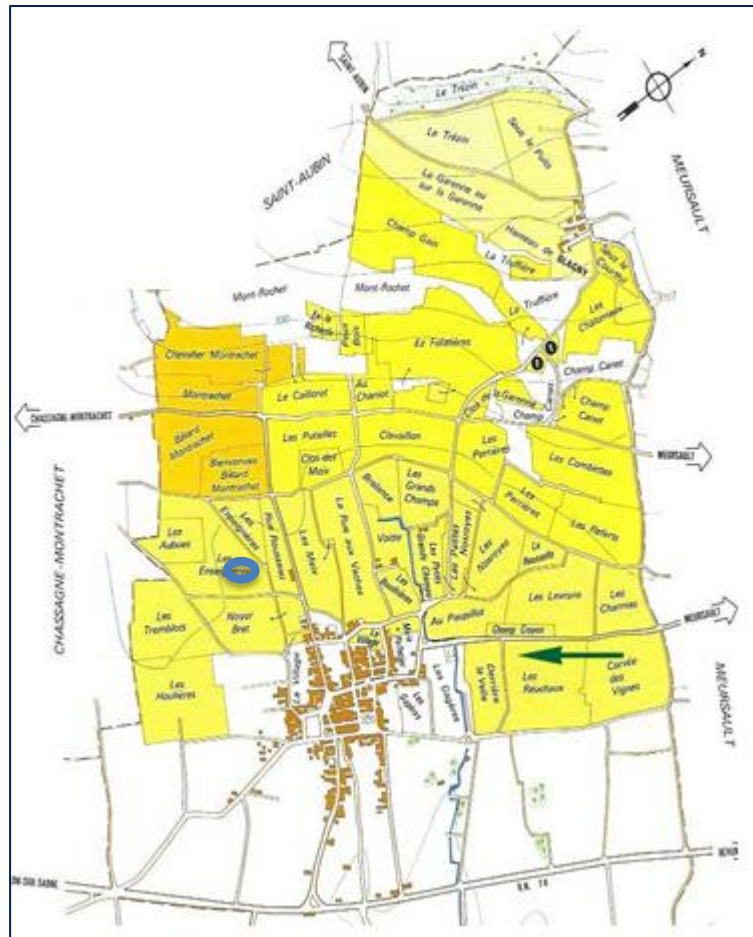
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking :

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 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Tasting Note :

D'entrée, le nez explose dans une combinaison mêlant, anis étoilé, de badiane et silex frotté. Le jus est précis mais avec une saveur stricte ou le « tannin blanc » du terroir apparaît en majesté. Sa prestance persistante est digne de son rang. Un véritable vin de gastronome.

Initially the nose explodes in a combination of star anise and chipped flint. The body is precise, but with a distinctive flavour where the « white tannin » of the terroir appear in all their majesty. It's persistent finish is worthy of its status. A truly gastronomic wine.

A servir : de 2025 à 2035 à 13~15°C

To be served : from 2025 until 2035 at 13~15°C