

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

Grand Vin de Bourgogne

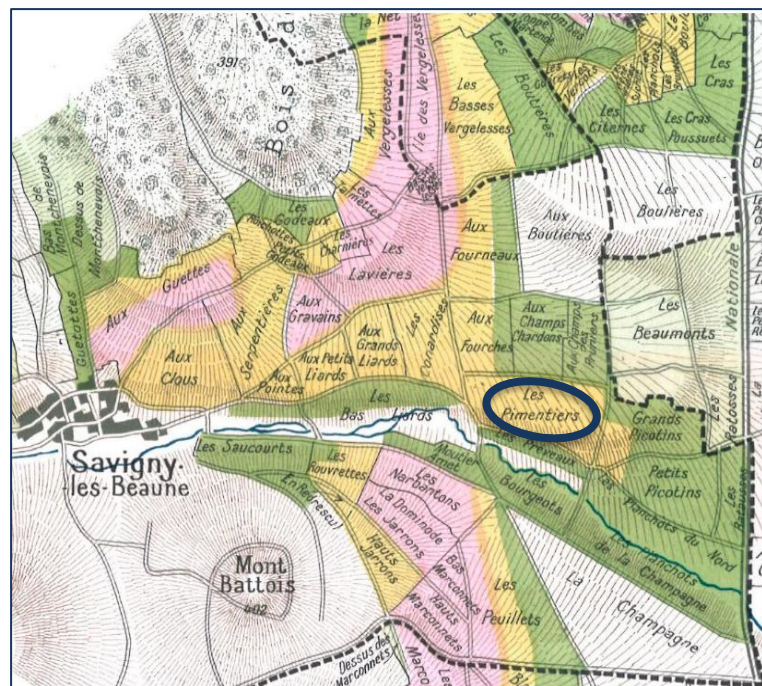
2024

SAVIGNY-LES-BEAUNE

"THÉOLOGIQUE, NOURRISSANT ET MORBIFUGE"

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% 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

Dégustation :

Un jaune marqué et gras recouvre le calice d'un verre qui exhale le bois de cèdre et le santal. D'abord large et tactile, sa saveur s'étire comme un chat sur la langue avant d'imposer un retour salivant. Voilà la bouteille idéale pour découvrir l'appellation.

A servir : de 2026 à 2032 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

A yellowish, rich hue coats the glass, which gives off a nose of cedar and sandalwood. In the mouth it is broad and almost tactile, with good length and a mouth-watering finish. With this, you have the perfect bottle to discover this appellation.

To be served : from 2026 until 2032 at 13~15°C