

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

2019

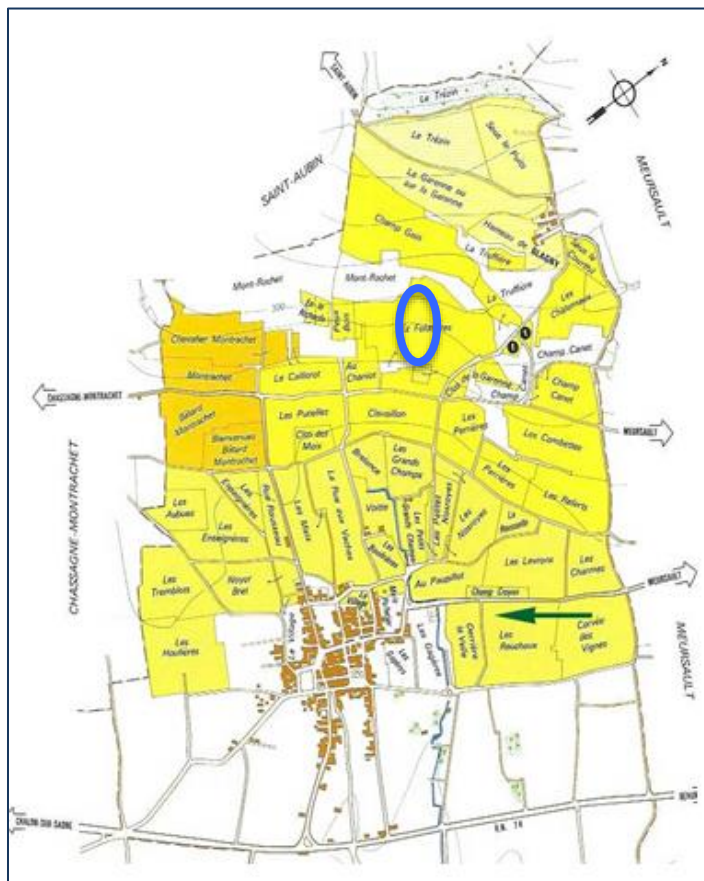
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

"FOLATIÈRES"

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal: Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil: clay and limestone

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 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Winemaking:

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 :

Un jaune vif de reflets verts accroche le regard. Le parfum des Folatières est à nul autre pareil. Les fleurs blanches les plus délicates se sont données rendez-vous : muguet, jasmin et dame de onze heures. Son jus à l'extract sec, froid et pur comme le marbre, vous rappelle son acte de naissance. Un Puligny intense à déguster tout en mangeant un crustacé de noble souche.

Tasting Note:

A lively yellow with reflections of green catch the eye. The perfume of Folatières is like no other, delicate white flowers are present lily of the valley, jasmine and star of Bethlehem. The juice an extract dry, cold and pure like marble will remind you of its place of birth. An intense Puligny to pare with a noble crustacean.

A servir : de 2021 à 2028 à 13~15C°

To be served: from 2021 until 2028 at 13~15C°