

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

Vin de Bourgogne

2020

BOURGOGNE

" CUVÉE EUGÉNIE DUPART "

CHARDONNAY

— Jean Chartron —

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (5% de fûts neufs / 95% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois en fûts suivi de 3 mois en cuves.

Dégustation :

Un jaune pur au bel éclat libère un parfum floral de primevère. Le printemps est dans le verre! L'attaque est fine, texture autour d'une saveur d'agrumes à la finale incisive. De quoi trancher le saucisson de l'apéritif.

A servir : de 2022 à 2027 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (5% new oak barrels / 95% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and 3 months in tank.

Tasting Note:

A bright yellow hue giving off floral notes of primrose. A sense of springtime in a glass! Upon tasting, the initial attack is precise, with citrus flavours coming through towards the end. A wine that would be perfectly accompanied by a slice of salami.

To be served: from 2022 until 2027 at 13~15C°