

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

— Jean Chartron —

A

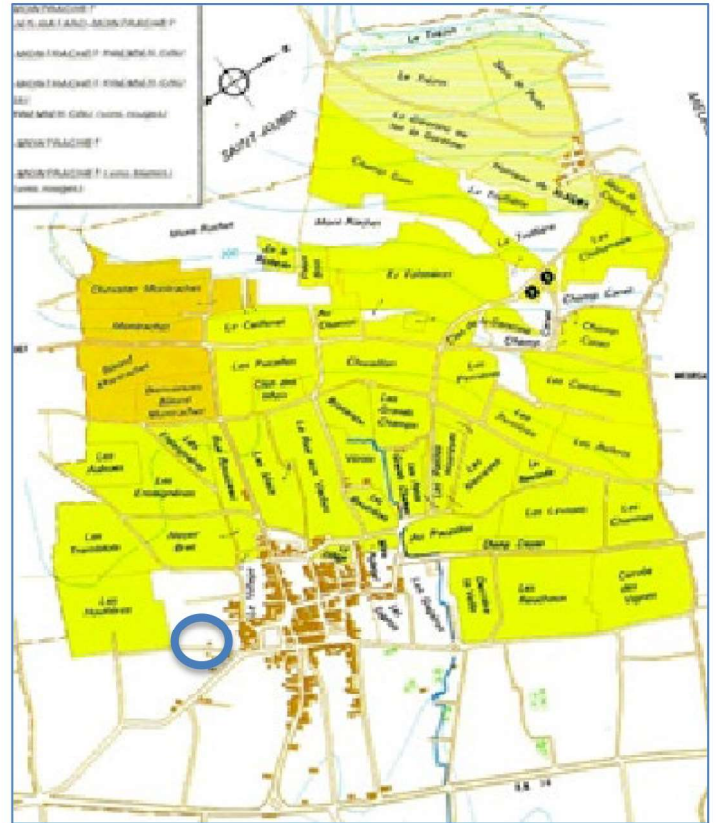
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Chardonnay

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 :

Au doré doux de la robe répond un parfum de printemps : tilleul en fleur, primevères des champs. D'entrée, il capte les papilles par sa matière tonique à la finale sèche. Sa longueur est au niveau d'un village. Il peut déjà vous apporter beaucoup de plaisir.

A servir : de 2024 à 2029 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:

To the soft, golden hues matches the scent of Spring: linden trees in flower and primroses in the field. From the outset, the wine captures your tastebuds with its soothing body and dry finish. This wine has the length of a village wine, and can already bring you a great deal of pleasure.

To be served: from 2024 until 2029 at 13~15C°