

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

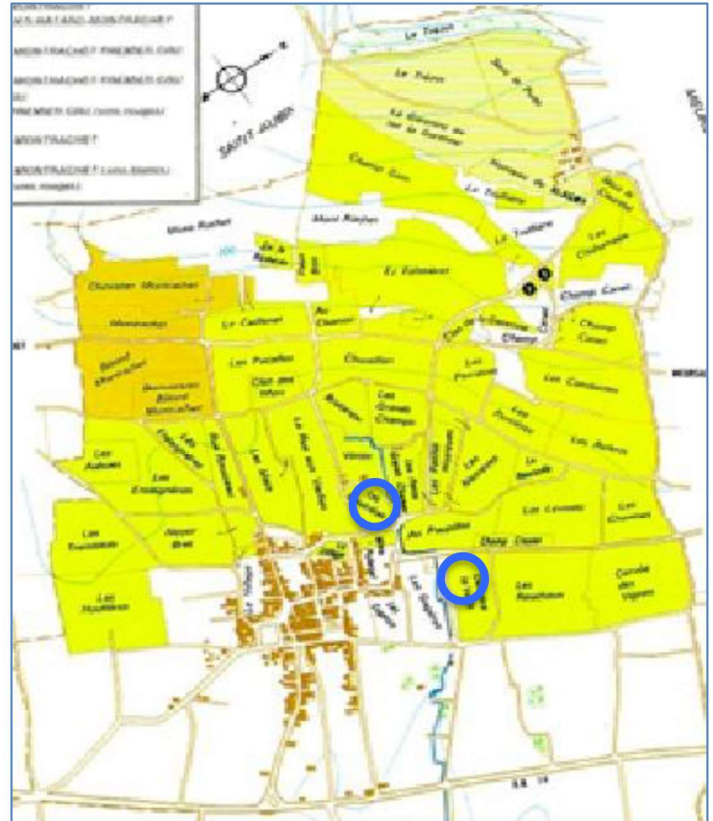
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2022

PULIGNY-MONTRACHET

— Jean Chartron —
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Sous un jus étincelant comme un soleil d'hiver le nez « froid » de pierre calcaire et de mousse des torrents vous happe. Sa texture est large tout en étant savoureuse et prompte au service

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 10 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

Within a sparkling hue like a winter sun, an almost « cold » nose of limestone and moss near a waterfall capture you. The body is broad, yet rich and quick to deliver

To be served: from 2024 until 2034 at 13~15°C