

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

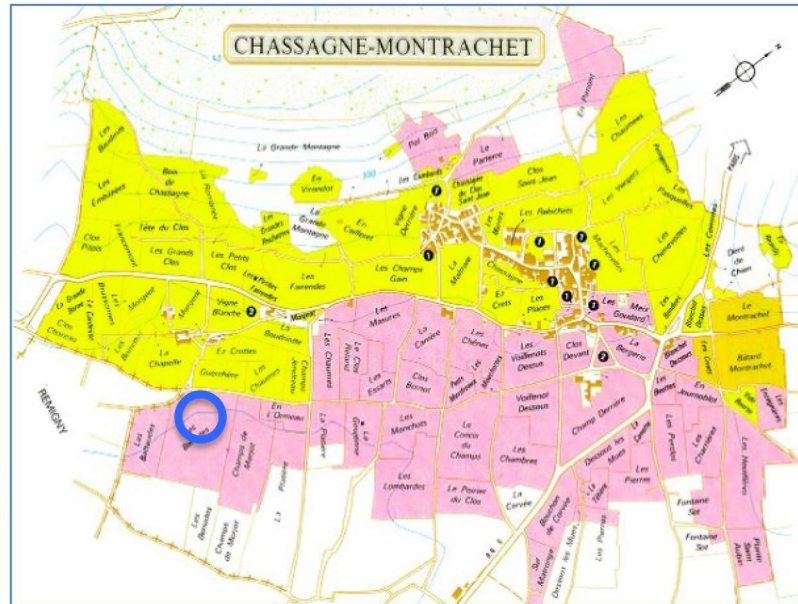
info@jeanchartron.com

*Grand Vin de Bourgogne*

CHASSAGNE-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 :

Sa robe au doré intense hante déjà le regard. Une imposante senteur anisée brutalise en douceur le nez. Crémeuse et enrobée sa texture libère une gourmandise d'un volume ample. Le plaisir est au bord du verre...

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15C°

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:

An intense, golden colour haunts the eye. An imposing scent of aniseed gently assaults the nose. Creamy and mouth-coating, this wine's body is complex and full. The pleasure is there at the first taste.

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