

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*

2016

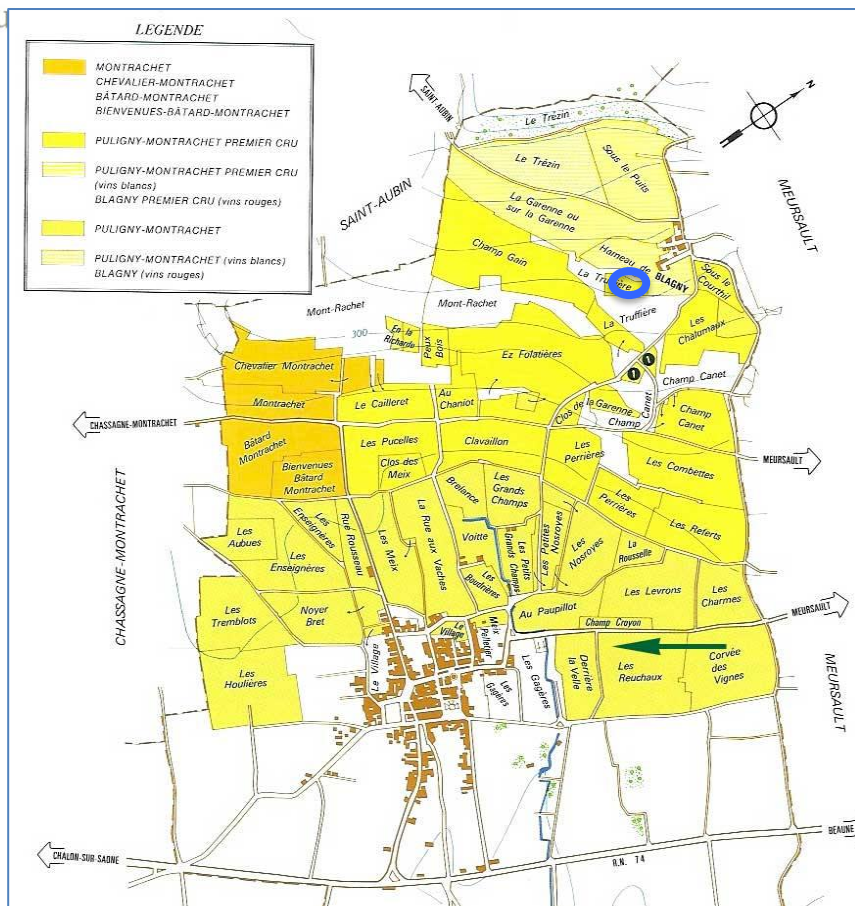
**PULIGNY-MONTRACHET**

*Premier Cru*

"VIEILLES VIGNES"

**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 :

Tandis que l'amande verte flotte avec élégance dans le calice du verre accompagnée d'une fine réduction grillée. Au palais le jus est plein, dense. L'âge des ceps apporte cette chair intense que l'acidité du sol contrebalance. Ce côté racinaire lui donne les armes pour vieillir en cave d'autant que cette cuvée sera rare.

Tasting Note:

Green almond floats with elegance in the glass, accompanied by fine notes of brioche. A texture rich and full, the age of the vines brings intense fleshiness which is counter balanced by the acidity of the terroir. This wine has muscles for ageing.

A servir : de 2018 à 2023 à 13~15C°

To be served: from 2018 until 2023 at 13~15C°