

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

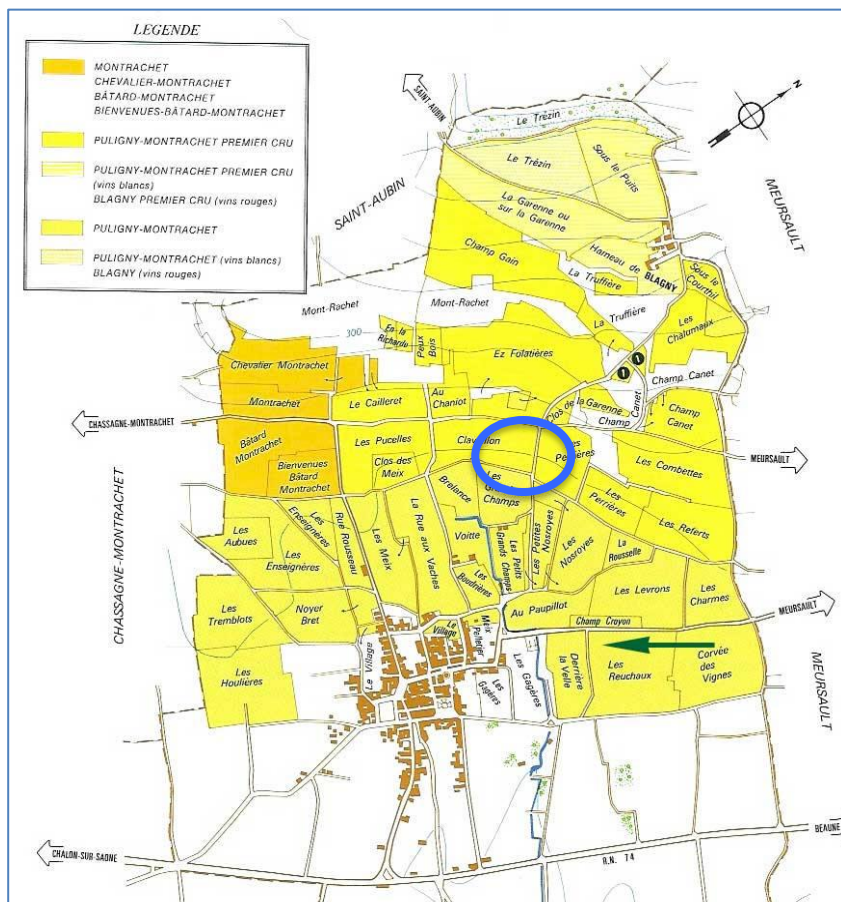
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

" FOLATIÈRES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

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.

Dégustation :

Le mimosa en fleur vous projette hors des murets de Pierre tandis que la bouche traçante et saline. Offre un saveur froide mais très aérienne qui met son terroir au niveau de son rang. S'il de déguste déjà bien en 2018 c'est en 2022 qu'il atteindra son zénith intime.

A servir : de 2018 à 2024 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

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.

Tasting Note:

Flowering mimosa launches you beyond the low stone walls while the palate traces a line of salinity offering freshness extracted from its terroir. Already tasting well in 2018 it will reach its zenith in 2022.

To be served: from 2018 until 2024 at 13~15C°