

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

*Vin de Bourgogne*

2019

BOURGOGNE  
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

"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 (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Dégustation :

On trouve dans ce liquide couleur or aux reflets verts la fraîcheur de la menthe et de la chlorophylle. Ce nez extrêmement frais libère une saveur de pomme verte d'une grande pureté. La tension dynamique qu'il laisse en fin de bouche en fait un vin idéal pour accompagner des sushis ou un carpaccio de poisson cru.

Tasting Note :

We find a colour of gold with reflections of green, freshness of mint and chlorophyll. The crispiness of the nose liberates pure green apple. A finish with dynamic tension which is ideal to accompany sushi or a fish carpaccio.

A servir : de 2021 à 2025 à 13~15°C

To be served : from 2021 until 2025 at 13~15°C