

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
2019

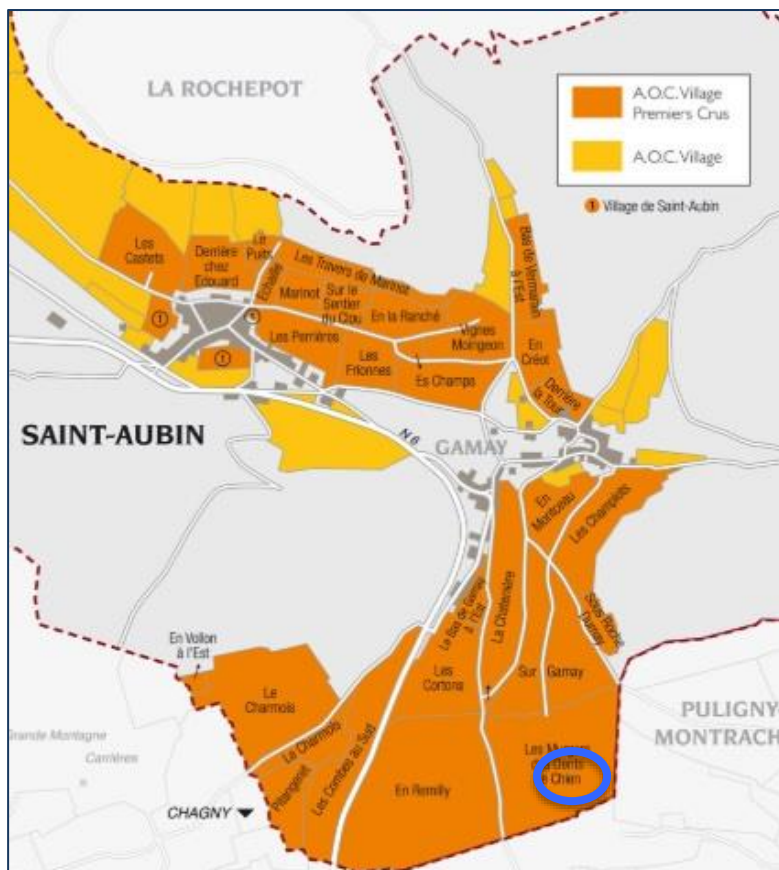
SAINT-AUBIN

Premier Cru

" MURGERS DES DENTS DE CHIEN "

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 (25% de fûts neufs / 75% 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 (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

La brillance de son jus n'a d'égale que son explosivité aromatique : jasmin et lys tout est affaire de volupté. Une fois posé sur la langue sa saveur tactile, encore serrée par l'écrin calcaire du terroir, prolongé le plaisir d'un chardonnay identitaire. Il est déjà si franc et si précis qu'on ne le laissera pas dormir en cave.

Tasting Note:

The brilliance of this liquid is only equal to its explosive aroma, voluptuous jasmine and lily. Once on the tongue tactile with tension, the framework of the limestone terroir prolonging the pleasure of a chardonnay identity. Already frank and precise we will not leave it sleeping in the cellar.

A servir : de 2021 à 2027 à 13~15C°

To be served: from 2021 until 2027 at 13~15C°