

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

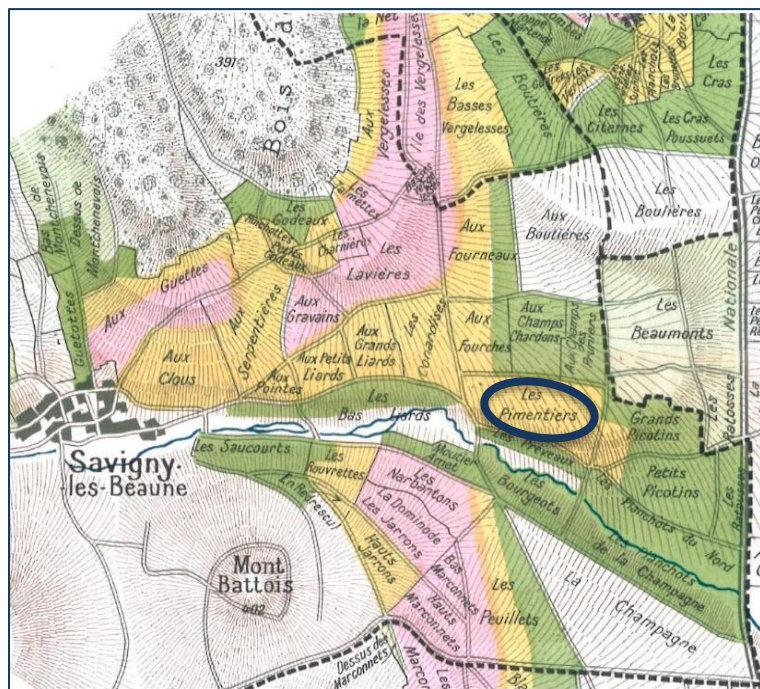
2019

SAVIGNY-LES-BEAUNE

" THÉOLOGIQUE, NOURRISSANT ET MORBIFUGE "

— 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 :

Derrière le doré clinquant de son costume solaire on respire l'aérienne fraîcheur végétale de l'amande verte que l'on ouvre du bout des ongles Une fois en bouche, il vous régale de la rondeur d'agrumes mûrs comme la clémentine mais sans le côté acidulé. Son final frais et nettoyant lui donne un air de vin de fête.

Tasting Note :

Behind the glitzy gold of its attire, we breathe a floating freshness of green almonds opened with our fingertips. On the palate it regales you with ripe citrus fruits such as clementine's without the acidic touch. On the finish fresh and clean giving it an air of a celebration wine.

A servir : de 2021 à 2026 à 13~15°C

To be served : from 2021 until 2026 at 13~15°C