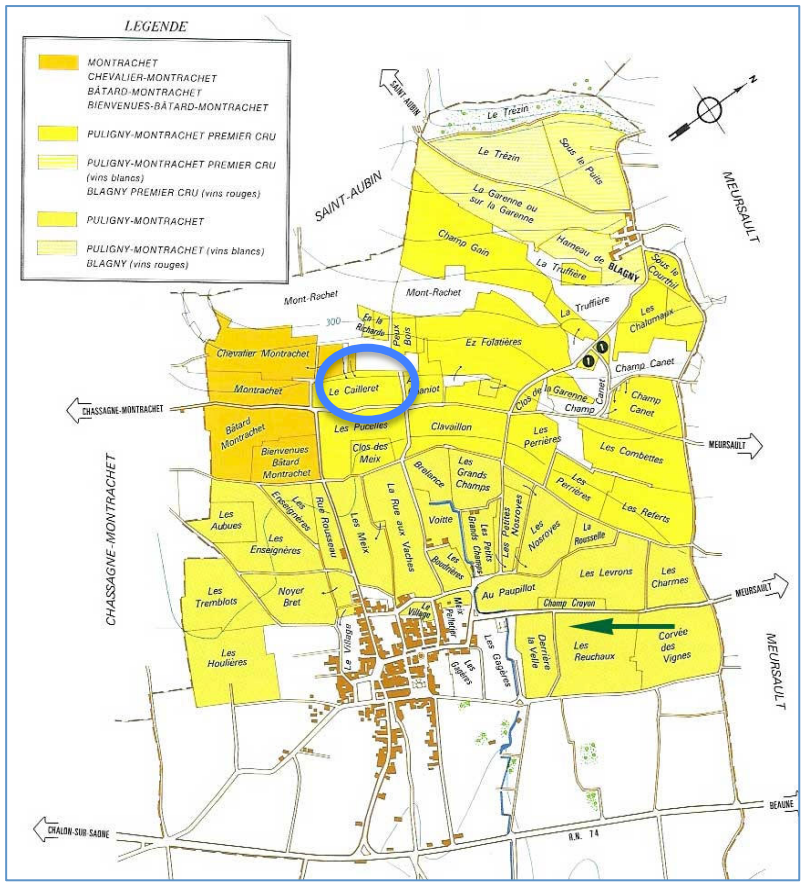
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Dégustation :

Du lingot il a pris l'or pour couverture. L'aubépine et l'acacia se battent en duel pour obtenir la primeur du nez. Sa saveur à la fois large et longue vous parle d'un terroir précieux que le temps rend plus riche.

A servir : de 2014 à 2018 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months.

Tasting Note :

Ingot gold, hawthorn and acacia duel to attain first place on the nose. The structure rich and long recounts a precious terroir which with time becomes more and more rich.

To be served : from 2014 until 2018 at 13~15C°

SIRET 330 629 635 00013 - R.C.S BEAUNE 84 D 39 - APE 703 D - TVA FR 93 330 629 635 - ACCISES FR 004 117 E 0148