

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

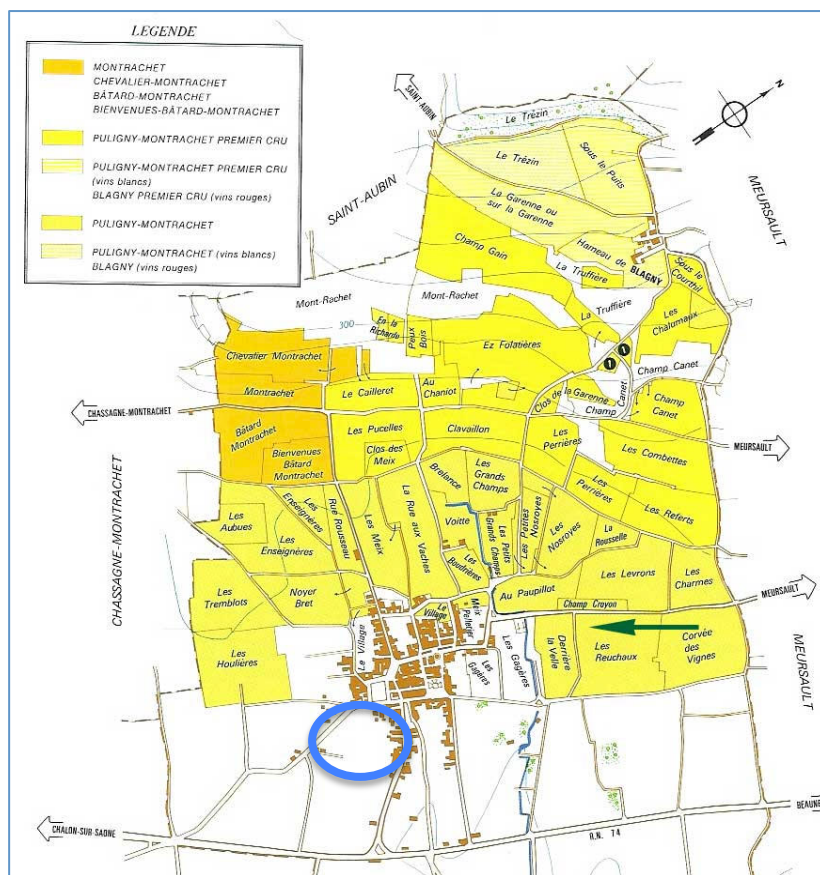
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Doré mat, il propose les arômes printanier de coucou sylvestre (fleurs des champs). L'attaque est fraîche, et les fruits blancs apparaissent pour laisser courir sur la langue la saveur acidulée de la nectarine.

A servir : de 2014 à 2016 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 :

An aspect of dull gold with aromas of spring meadow flowers. On the palate freshness with white fruits running along the tongue and a hint of nectarine.

To be served : from 2014 until 2016 at 13~15C°