

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

2012

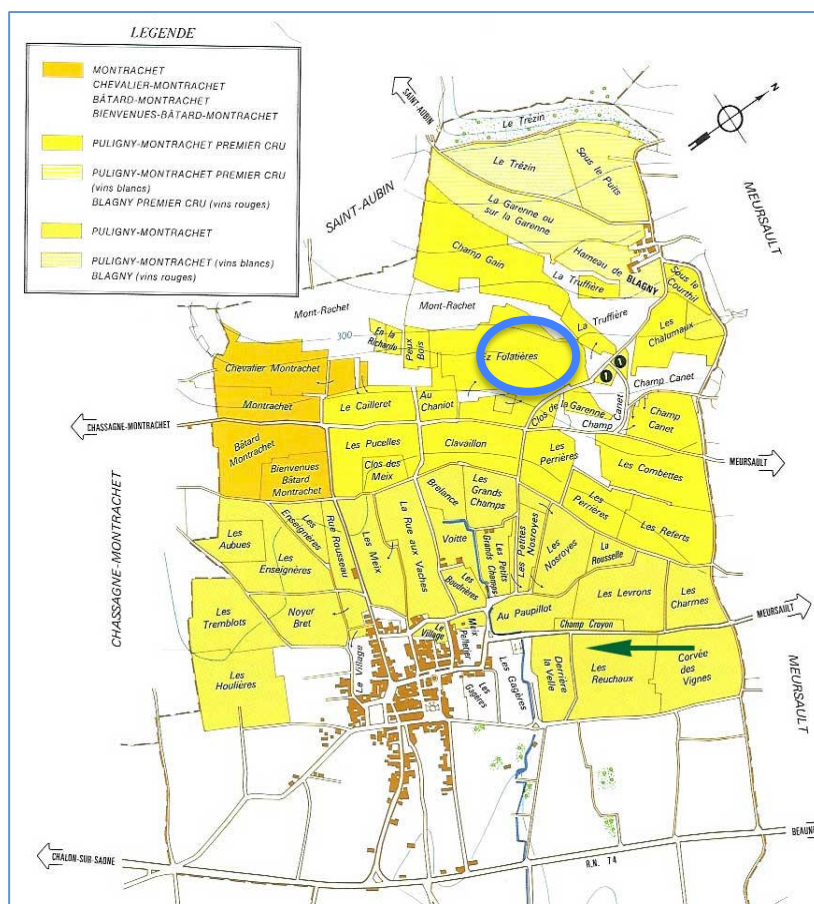
PULIGNY-MONTRACHET

1<sup>er</sup> Cru

" FOLATIÈRES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Sous son jaune lingot sortent les senteurs fines de fougères, de genêts matinée de pierre à fusil. Dès la mise en bouche la matière va directement sur la pierre et délivre un message croquant de pêche jaune. Son final, plus large que long, fait résonner le sous-sol de Puligny avec fracas.

A servir : de 2014 à 2018 à 13~15°C°

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 expressing aromas of fern, broom and gun flint. In the mouth the texture goes directly to the minerality and yellow peach. The finish resonates with the terroir of Puligny.

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