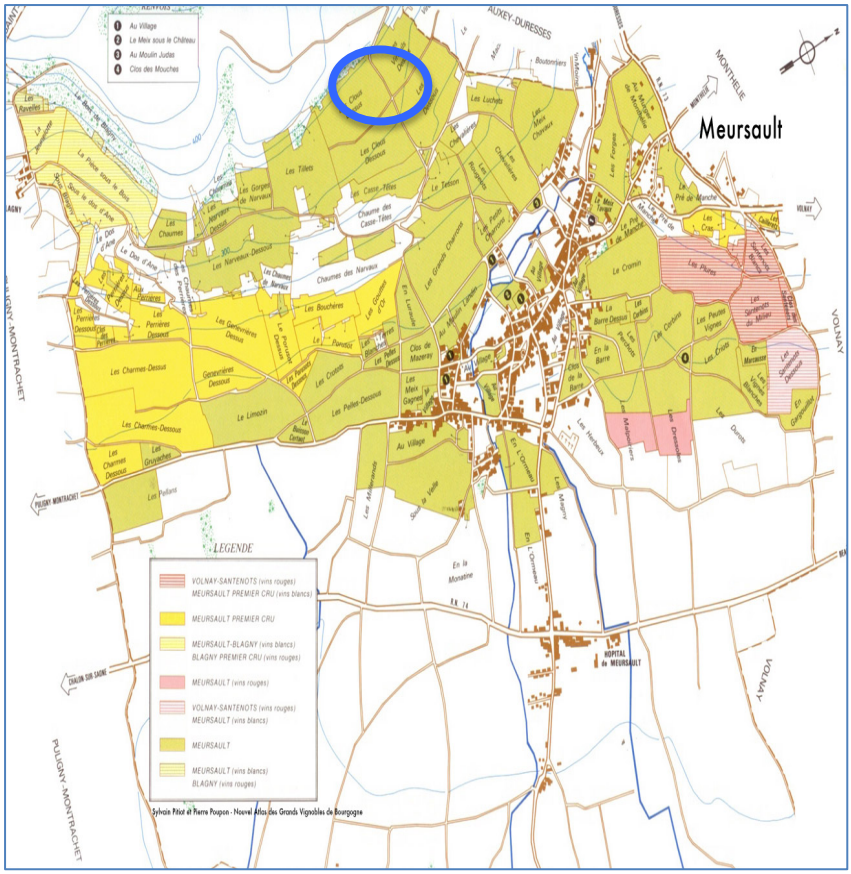
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

La robe est dorée comme il se doit à Meursault, le nez s'ouvre déjà sur les pierres frottées avant d'évoluer sur le beurre frais. Le début de bouche rond fait place au caractère sec du vin dans un final large.

A servir : de 2014 à 2017 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 :

A golden colour as befits a Meursault, the nose opens with notes of warm stones evolving to fresh butter. On the palate fullness, a dry character and a large finish.

To be served : from 2014 until 2017 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