

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

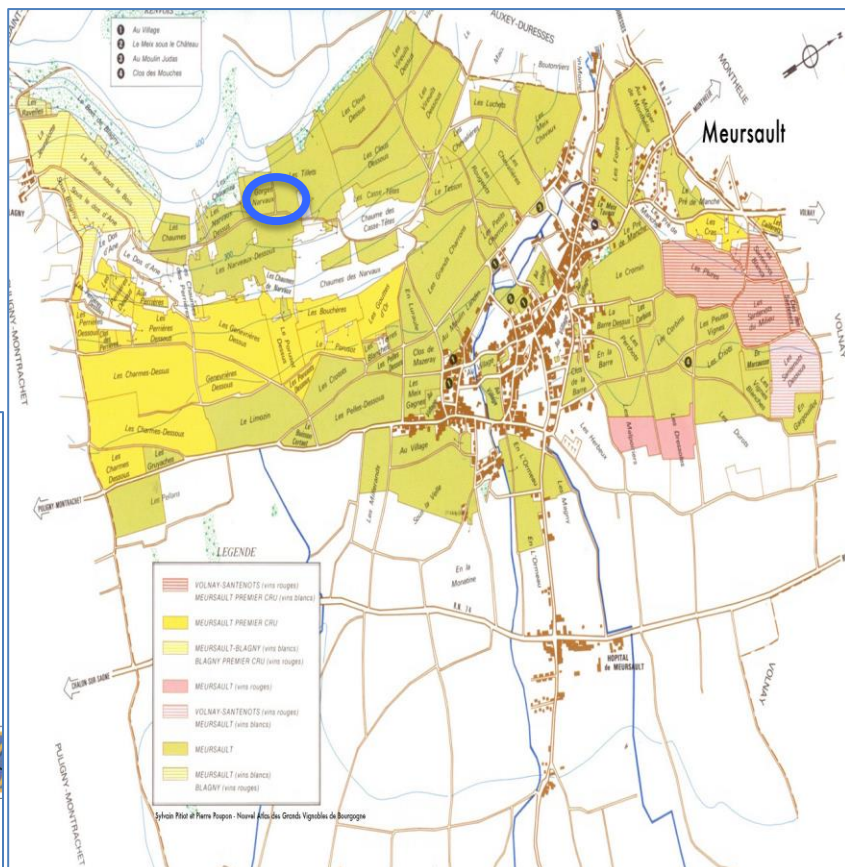
2014

MEURSAULT

" LES PIERRES "

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 :

Winemaking :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% 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.

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Tasting Note :

Pourvu d'un regard blanc comme un lingot ce vin dégage déjà les senteurs florales caractéristiques de l'appellation ; mimosa, genévrier, aubépine. Sa trame à la fois large et sèche donne l'impression de sucer un caillou de torrent et augure d'un joli potentiel de garde. Un noble crustacé comme une langouste lui ferait un tombeau idéal.

The colour of a lingo, the wine already shows the floral characteristics of this appellation; mimosa, juniper and hawthorn. The texture large and dry gives an impression of stones washed by a storm, augurs well for ageing. Crayfish would be an ideal accompaniment.

A servir : de 2016 à 2019 à 13~15°C°

To be served : from 2016 until 2019 at 13~15°C°