

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

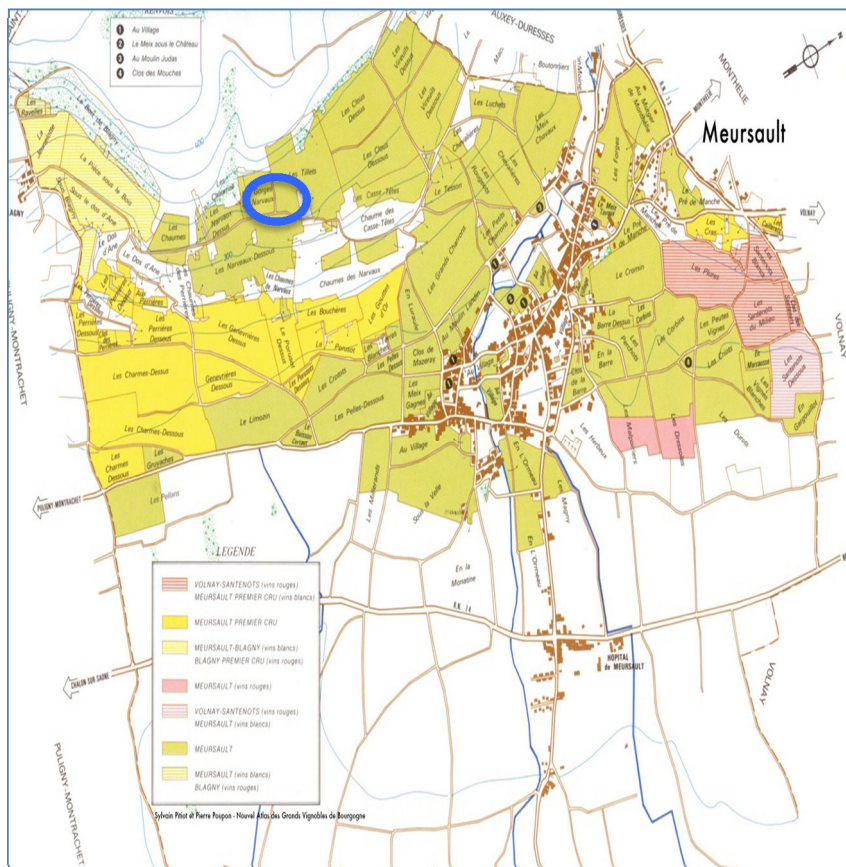
2015

MEURSAULT

"LES PIERRES"

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

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.

Dégustation :

Vêtu d'une robe au jaune serin il développe un nez gras qui évoque la grappe de chardonnay mûre. Au palais l'amande est son quartier-maître, lui apportant la rondeur et le gras sec qui signe les grands Meursaults. La finale de bouche se hisse au niveau d'un Poruzot. Le chic bourguignon.

A servir : de 2017 à 2020 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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.

Tasting Note :

A colour of canary yellow, richness on the nose conjuring up bunches of ripe chardonnay. Almond is taking the lead followed by a generous dry body- the sign of a great Meursault. The finish hoists this wine up to the level of a Poruzot (Meursault 1er cru).

To be served : from 2017 until 2020 at 13~15C°