

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

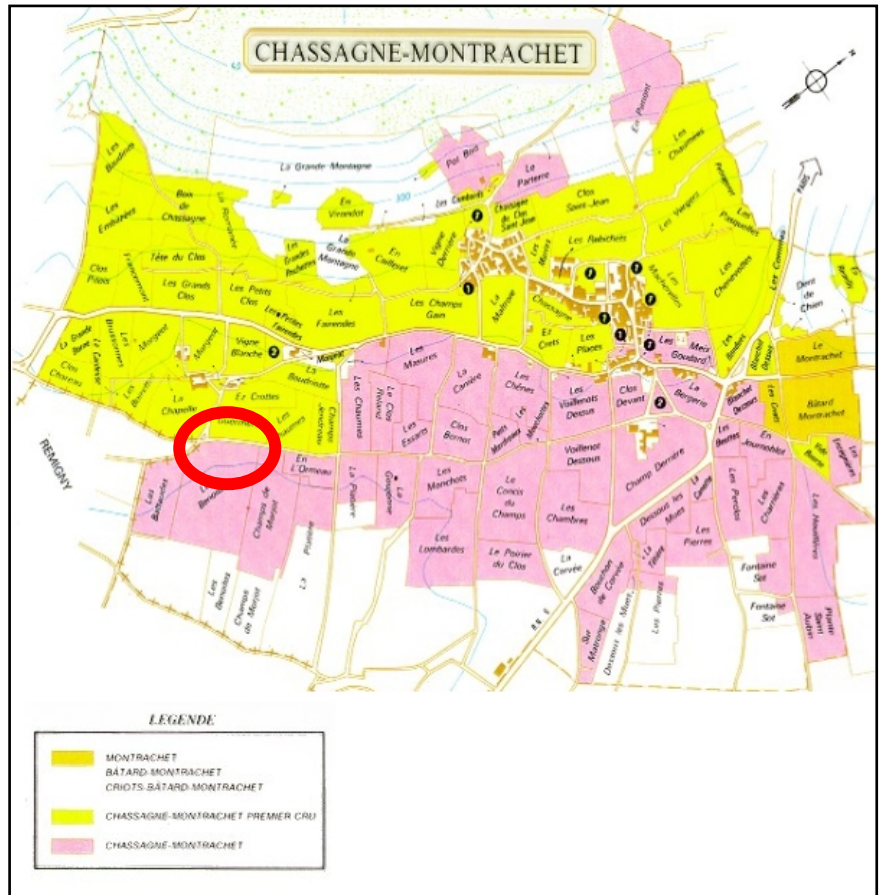
Jean Chartron

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

**Grape Varietal:** Chardonnay

**Type de sol :** marnes calcaire

**Type of soil :** marle and limestone

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

**Dégustation :**

**Tasting Note:**

- Robe : Jaune clair sous de reflets étincelants
- Nez : Senteur de crème fraîche vanillée
- Bouche : gras, opulent avec une belle tension minérale

- Colour : golden yellow with glittering tint
- Bouquet : scent of vanilla and crème fraîche
- Palate: round, opulent with a great crisp end.

**A servir :** de maintenant à 2017 à 13~15C°

**To be served:** now until 2017 at 13~15C°

**Particularité :** Cette vigne classée « village » jouxte les 1<sup>er</sup> Crus « Morgeot »

**Particularity:** This vineyard classified “village” is the neighbour of 1<sup>er</sup> cru “Morgeot”