

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

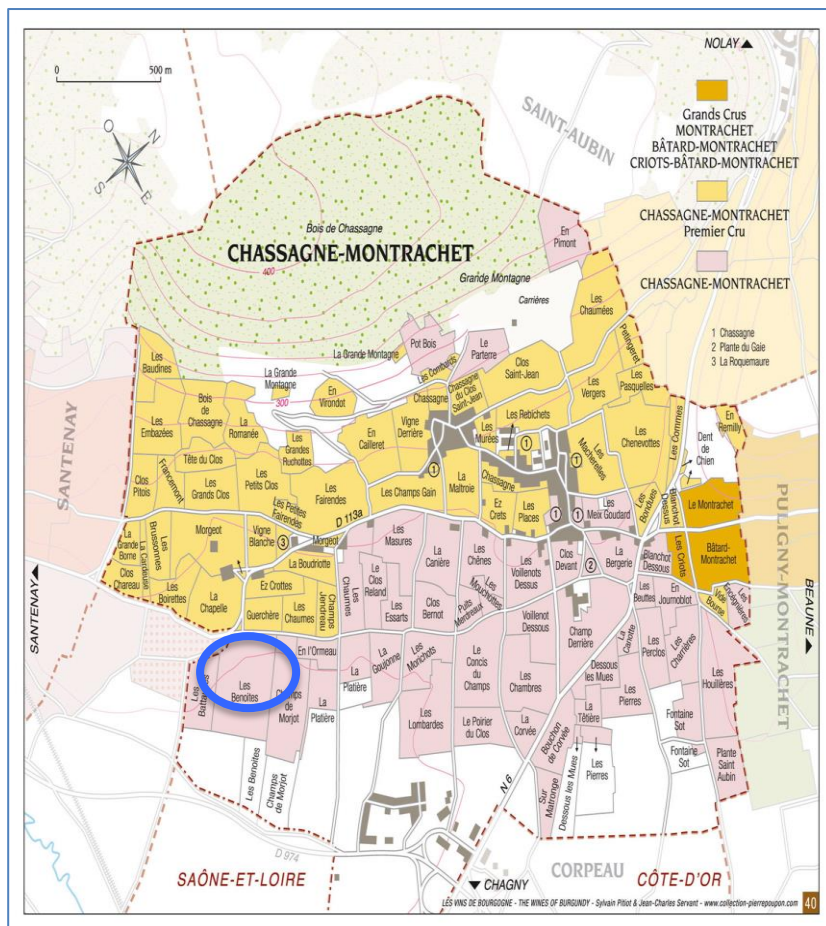
2013

CHASSAGNE-MONTRACHET

"LES BENOITES"

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 :

Ce village a revêtu un costume doré des terres d'argile.
La senteur de frangipane tiède tutoie le tilleul en fleur
pour un bouquet des plus aromatiques. Vineux en prise de
bouche, il exprime parfaitement la nature généreuse de ce
climat. A découvrir sans attendre.

A servir : de 2015 à 2018 à 13~15°C°

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 :

Aromatic soil driven with warm frangipani and flowering
lime tree fragrances. The palate is full bodied and broad,
expressing perfectly the generous nature of this terroir.

To be served : from 2015 until 2018 at 13~15°C°