

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

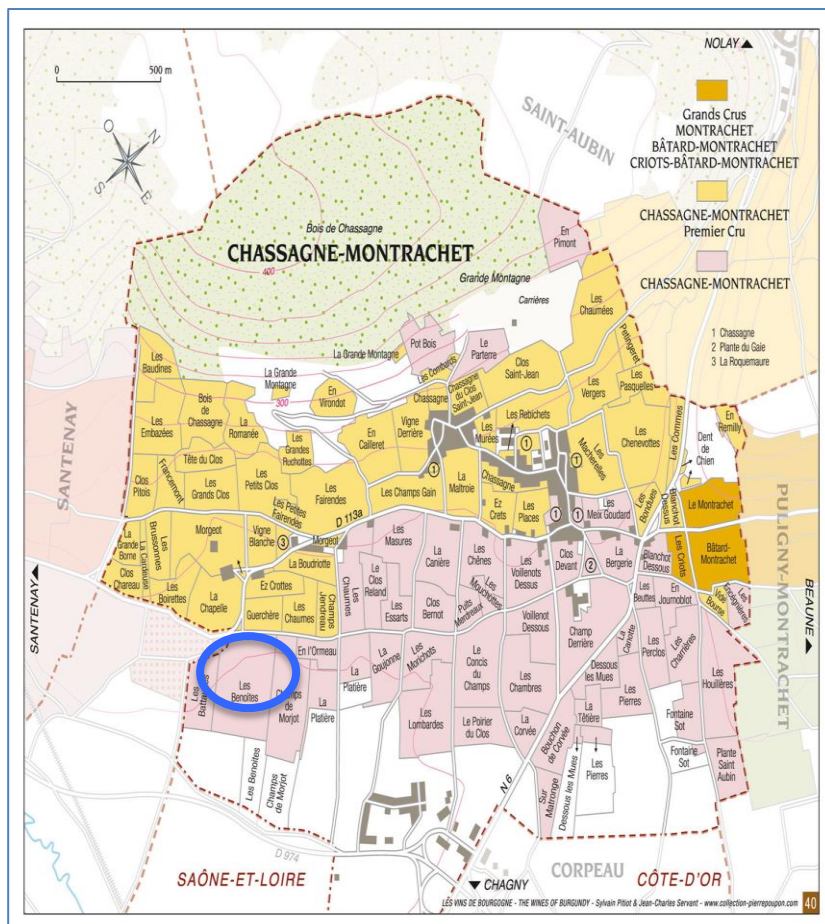
*Grand Vin de Bourgogne*

2014

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 le 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 2016 à 2019 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 :

This village wine from 'terroir' of clay graced with an aspect of gold. Aromas of warm frangipani and flowering lime tree give a fragrant bouquet. From the front palate it expresses perfectly the generous nature of this parcel. Discover without waiting.

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