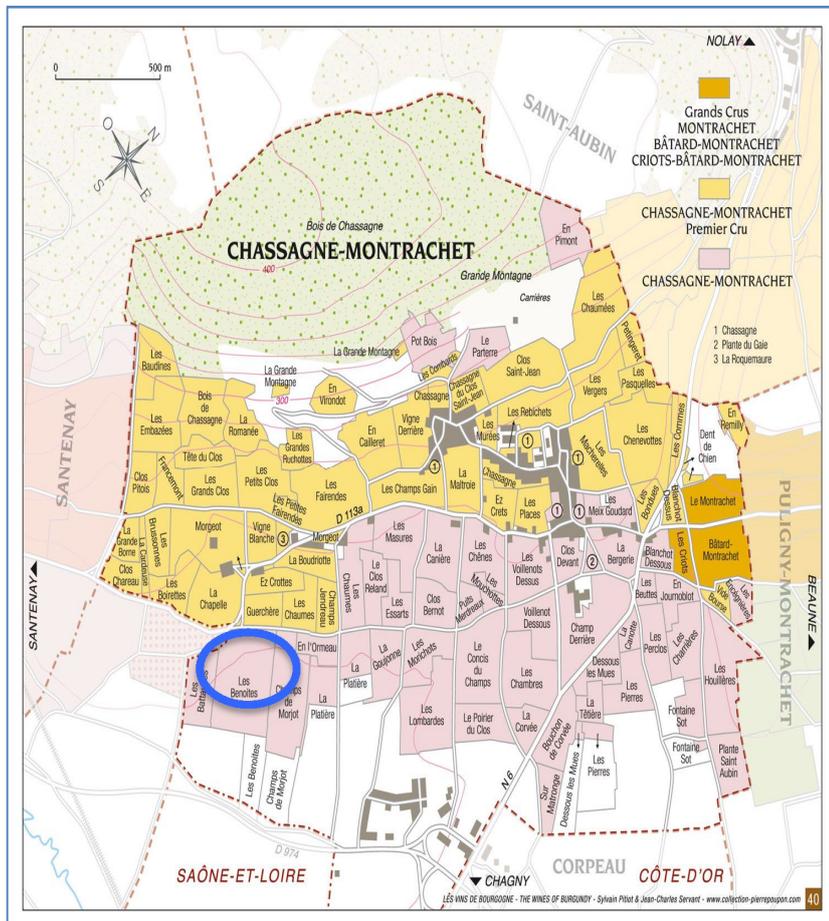
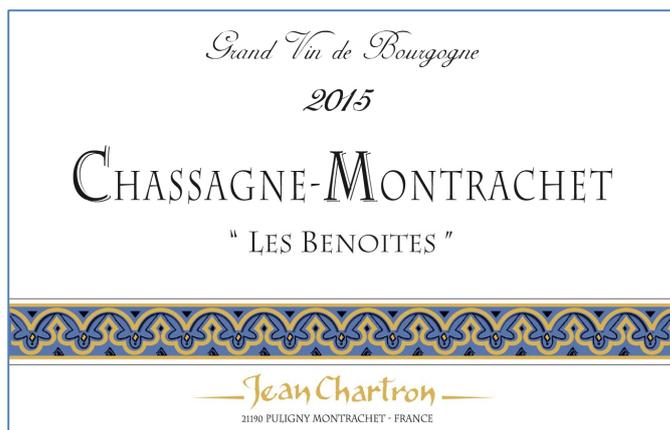


Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

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

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 se fera sur lies fines pendant au moins 12 mois en fûts et sera suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

- Robe : Or pâle et limpide
- Nez : Exubérant comme un bouquet de fleurs jaunes et blanches fraîchement coupées.
- Bouche : Une matière ou le volume des fruits jaunes (pêche, abricot) explose en bouche et se donne immédiatement.

Accord Plat et mets :

Homard, escalope de veau aux agrumes, Blanquette de veau à l'ancienne,

A servir : de 2017 à 2020 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 will be on fine lees for minimum 12 months in barrel and after 4 months in tank.

Tasting Note :

- Colour: golden yellow. Crystal clear
- Bouquet : intense floral fragrances of white and yellow flowers freshly cut
- Palate: fresh and intense with a nice fruitiness dominated by peach and apricot

To eat with :

Lobster, veal cutlet with citrus sauce, Blanquette of veal old style

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