

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

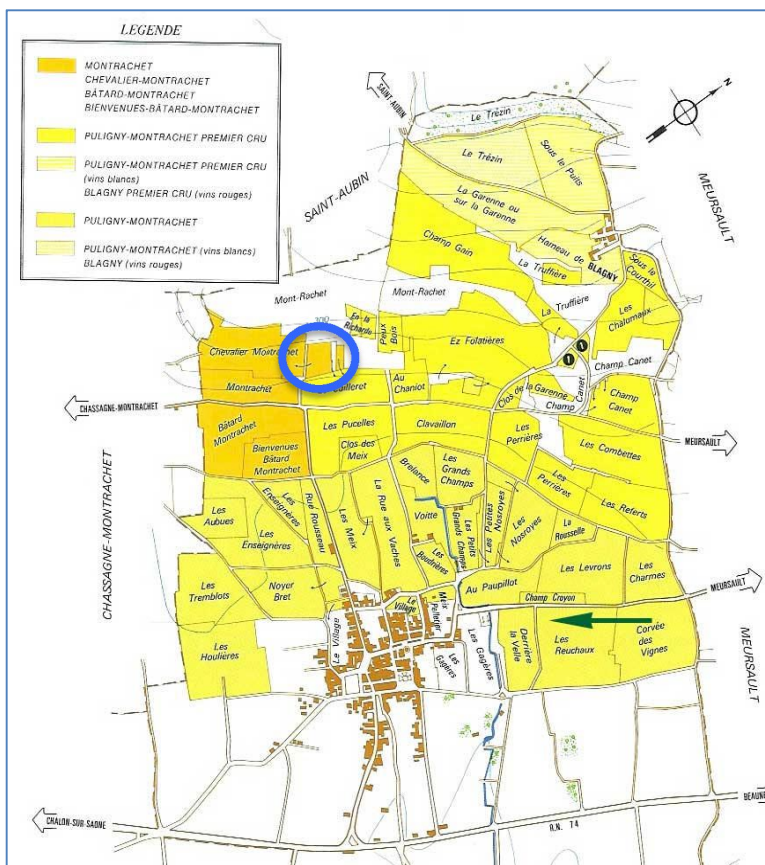
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Sous un jus à l'or clair et limpide comme l'eau de roche s'affirme des fragrances aériennes de curry, de vétiver et de cumbava. La fraîcheur de sa matière est présente dès l'attaque. La finesse de son toucher de bouche évoque la suavité du lys. Sa longueur poivrée est juste impressionnante d'authenticité. Une émeraude incrustée sur une chevalière.

A servir : de 2016 à 2024 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

With a liquid of clear limpid gold, crystal clear as a mountain stream, fragrances of curry, vetiver and kaffir lime. From the start the freshness of the structure is present, the finesse evoking the smoothness of lily. Its peppered length is so impressive in its authenticity.

To be served : from 2016 until 2024 at 13~15°C°