

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

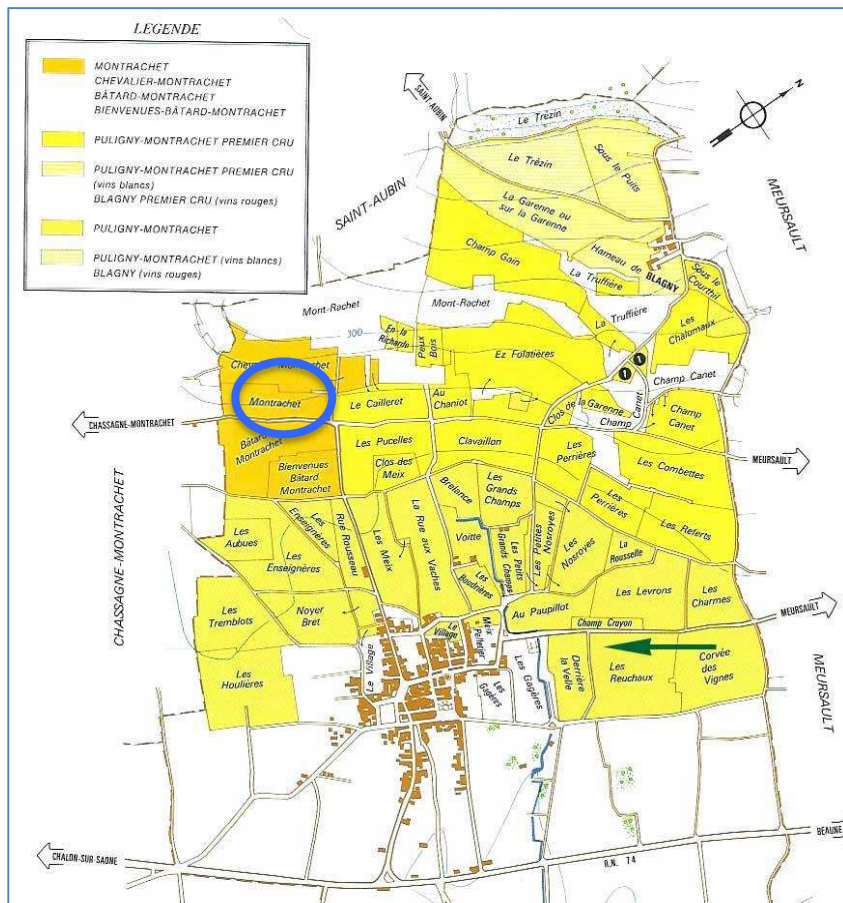
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Dégustation :

Ici le chardonnay scintille dans le verre. Son parfum dense semble être le mariage de la terre et de la pierre. Comme toujours son début de bouche imperceptible lâche une longueur épicée ou le poivre vert domine sur une trame minérale qui signe un terroir que le temps viendra complexifier

A servir : de 2014 à 2019 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, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months.

Tasting Note :

Here chardonnay sparkles in the glass, a dense perfume, a marriage between the soil and stone. As always the debut imperceptible lets loose a spicy length where green pepper dominates, on a track of minerality signifying a terroir with time becoming more complex.

To be served : from 2014 until 2019 at 13~15°C°