

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

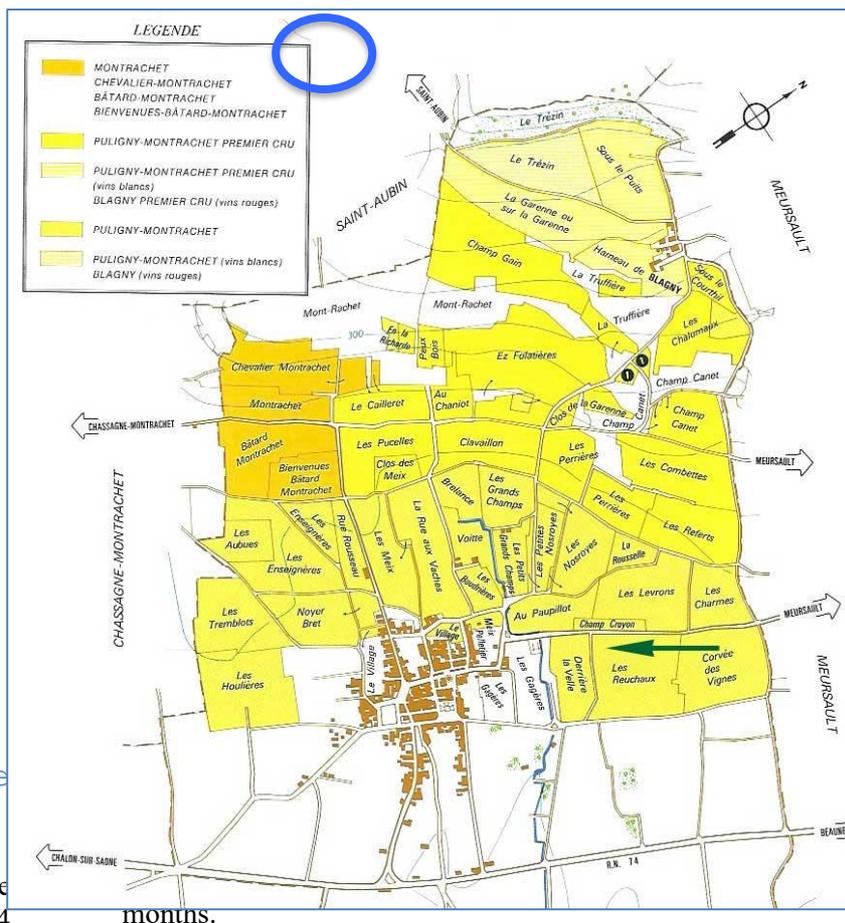
Mode de vinification et d'élevage :

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 :

Ce bijou doré à l'or fin étirent un parfum complexe liant l'aubépine et le cynorhodon en fleur. Le jus tranche la bouche comme une épée dans une saveur rectiligne. Son souffle de longueur est semblable au dernier que vous aurez avant le grand voyage.

A servir : de 2014 à 2019 à 13~15°C



monts.

Tasting Note :

This fine gold jewel, a complex nose linked to hawthorn and flowering rosehip. The nectar tunnels down the palate like a sword piercing straight lines, taking a deep breath before a long voyage.

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

[Tapez le texte]