

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

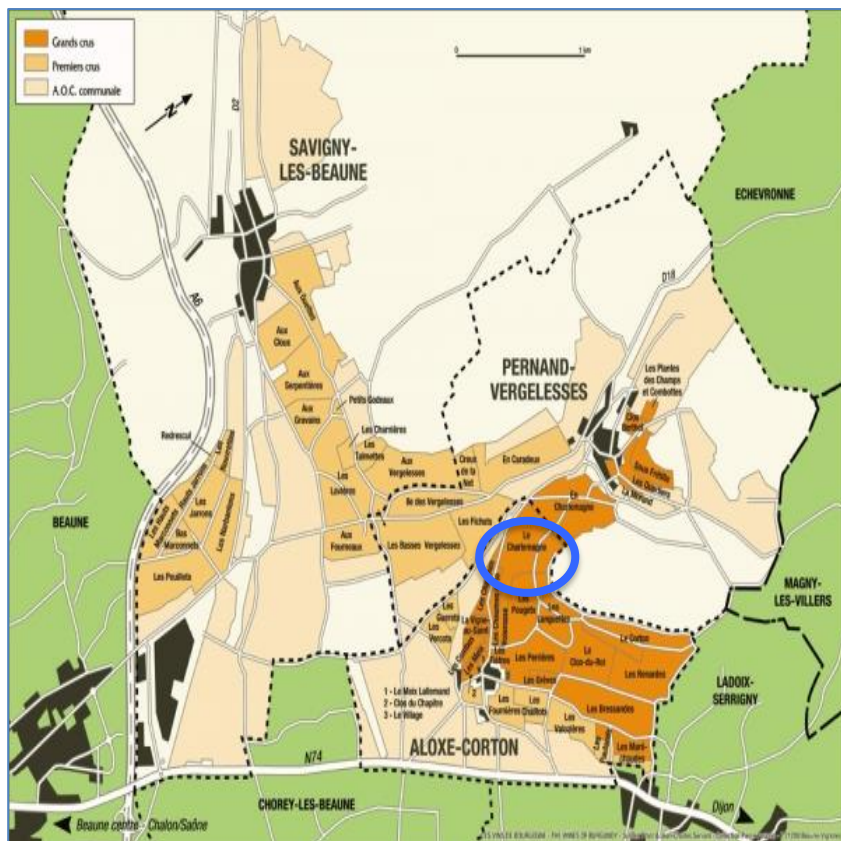
2012

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Si sa robe jaune tire sur la feuille de tilleul son profil
aromatique évoque le chèvrefeuille en fleur. D'abord
serrée par le roc du sol la matière prend place jusqu'à
faire le tour du palais, sceptre en main. L'empereur est
bien là et vous attend pour une rencontre, dans cinq ans.

A servir : de 2014 à 2019 à 13~15C°

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 :

A colour which resembles the leaves of lime, an aromatic
profile of honeysuckle in flower. At first tightened by the
rock of the terroir the body takes over covering the palate;
scepter in hand the emperor awaits to meet you in five
years.

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