

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

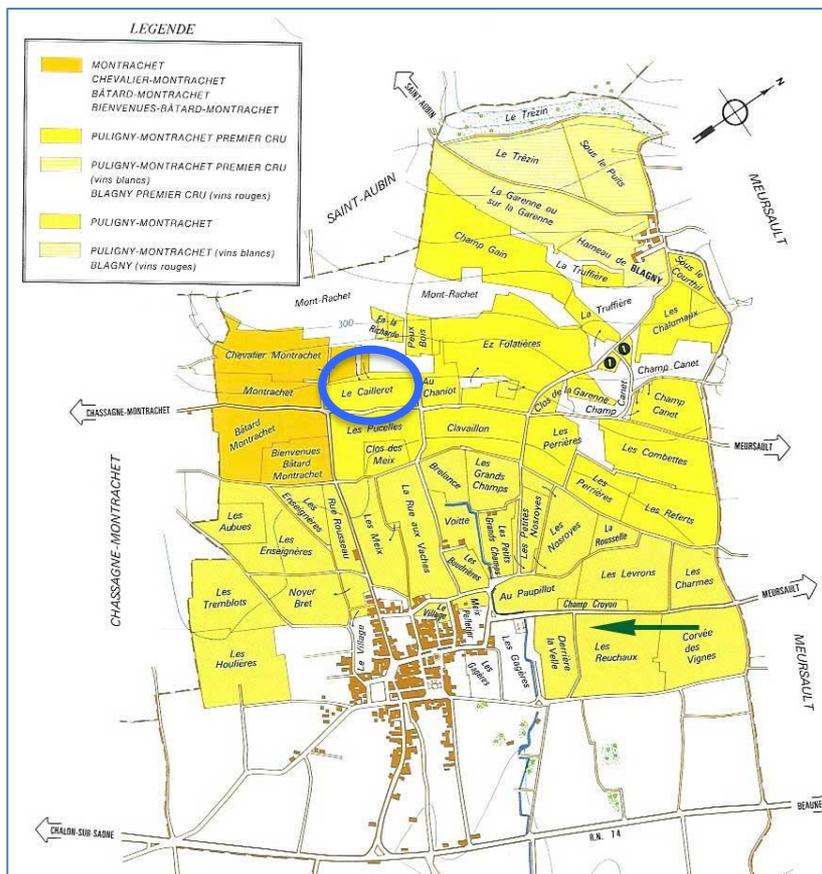
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Du lingot il a pris l'or pour couverture. L'aubépine et
l'acacia se battent en duel pour obtenir la primeur du nez.
Sa saveur à la fois large et longue vous parle d'un terroir
précieux que le temps rend plus riche.

A servir : de 2014 à 2018 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 :

Ingot gold, hawthorn and acacia duel to attain first place on
the nose. The structure rich and long recounts a precious
terroir which with time becomes more and more rich.

To be served : from 2014 until 2018 at 13~15°C°