

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

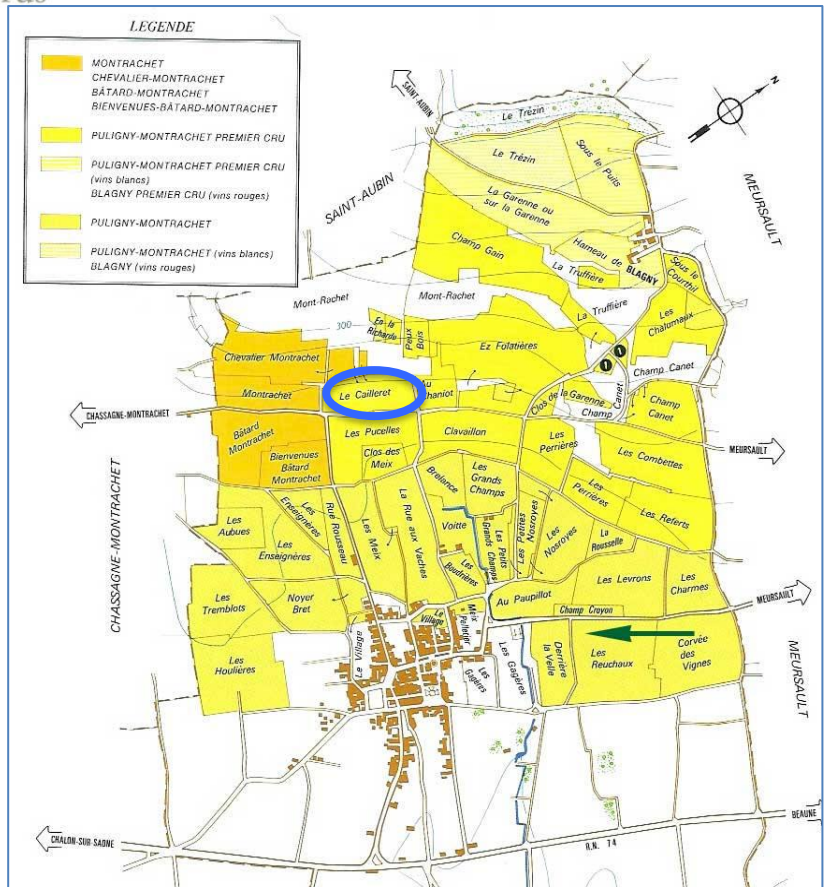
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2013

PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Avec cette bouteille vous êtes dans le droit fil de
l'appellation PULIGNY. Un jus vert de grande pureté
lâche une saveur directe de fruits blancs à la finale aussi
cristalline que saline. On peut l'apprécier aujourd'hui
comme dans 3 ans.

A servir : de 2015 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 :

Reflections of a pale sun, with ginger, nutmeg and wild
flowers in your glass - you are in Puligny. A texture
bringing forth the chalky terrain expected in Puligny wines.

To be served : from 2015 until 2018 at 13~15°C°