

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

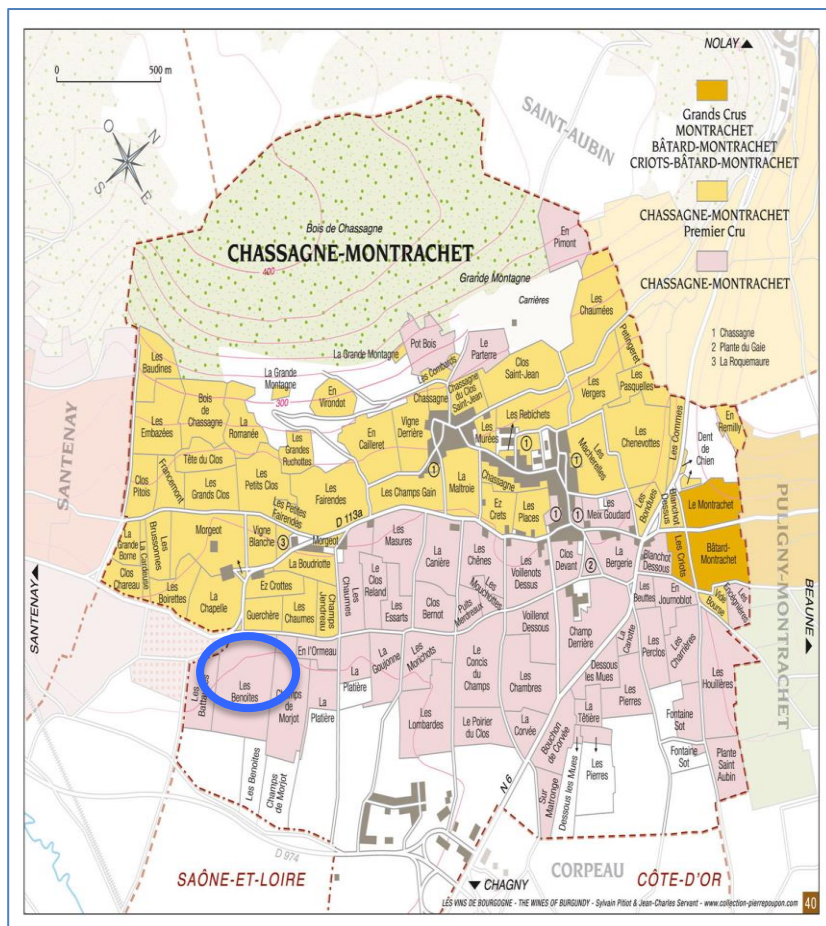
Jean Chartron

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 village a revêtu un costume doré de belle intensité. Le
bois qui habite le nez avec un parfum de sève de tilleul se
retrouve dans une matière fine à l'acidité en équilibre
avec les agrumes. Dans une petite année il sera à son
zénith.

A servir : de 2014 à 2017 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 :

This village wine has an intense golden aspect. A perfume
of lime and a hint of oak, a delicate body, acidity balanced
with citrus fruits. In a year this wine will be at its peak.

To be served : from 2014 until 2017 at 13~15°C°