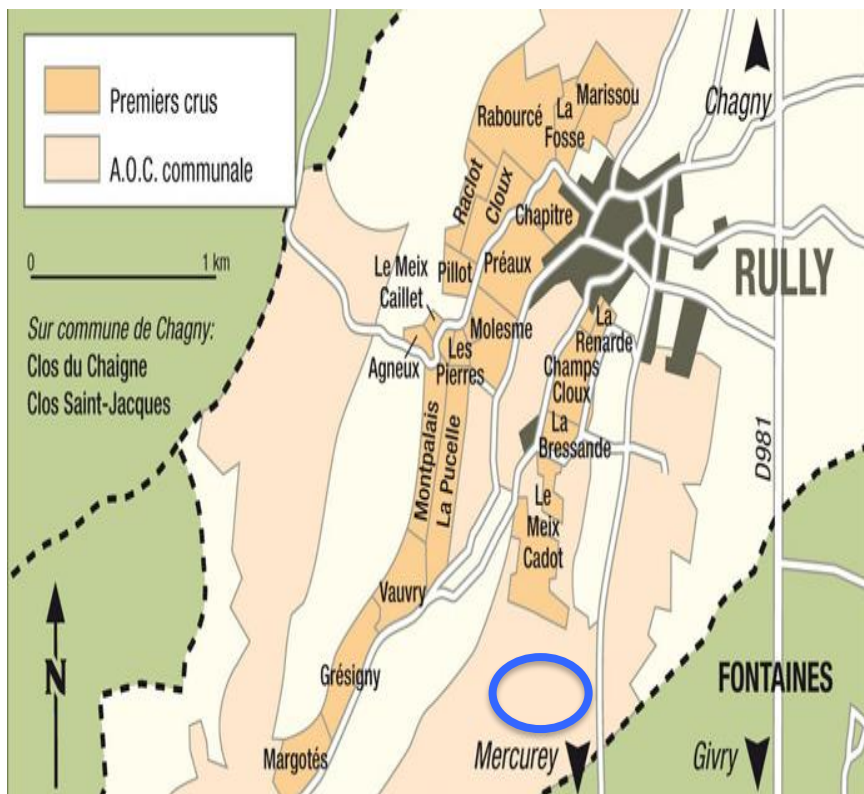
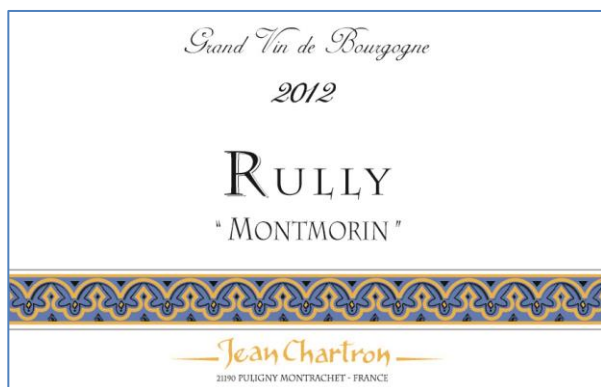


Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Sous un jaune pâle de grande brillance se niche des senteurs de zeste de citron et de pollen. L'entrée eu palais se fait large et cède la place à un jus frais sur les agrumes bien mûres. La finale « claque » les papilles avec fraîcheur.

A servir : de 2014 à 2017 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 :

Brilliant pale gold exposing notes of lemon zest and pollen. The start on the palate is full giving way to ripe citrus fruits, the finish hitting the tastebuds with freshness.

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