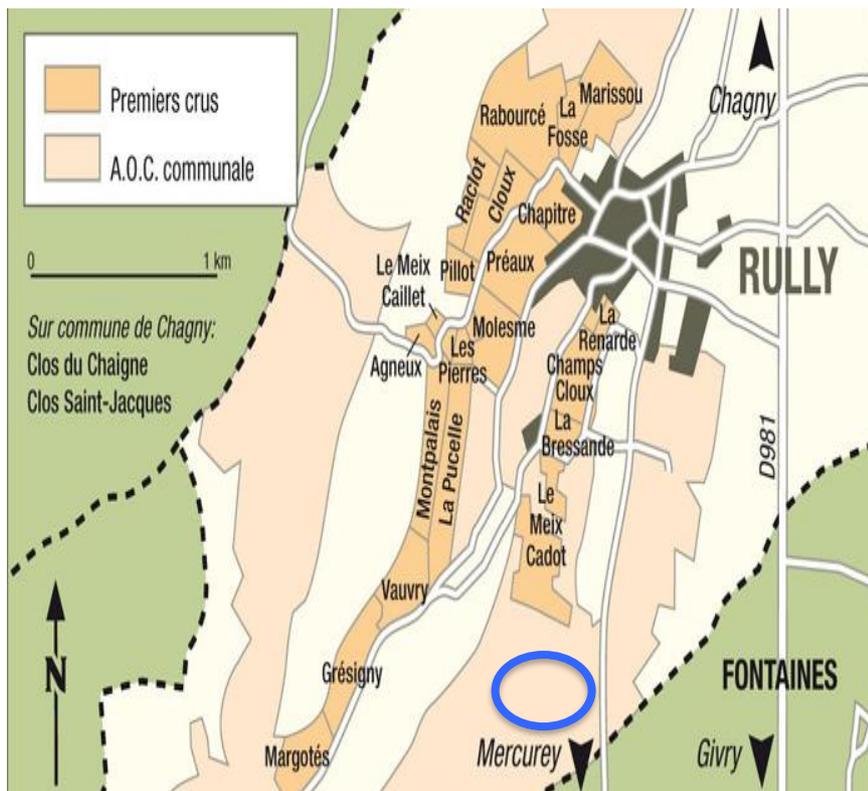
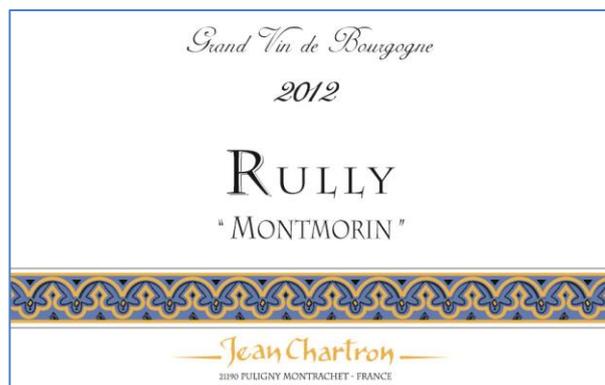


Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

*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  
fraicheur.

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°