

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

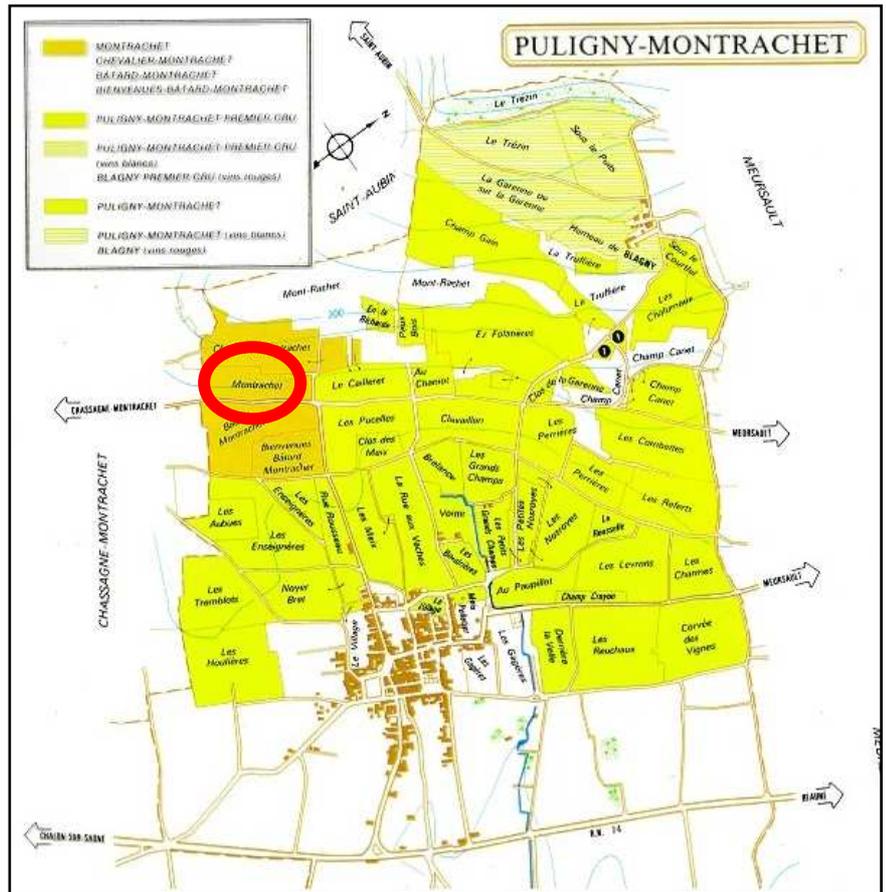
A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19
Fax + 33.(0)3.80.21.99.23
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2010

MONTRACHET
Grand Cru

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (50% de fûts neufs / 50% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

Dégustation :

Si vous n'avez jamais léché une pierre calcaire vous n'avez qu'à goûter cette cuvée pour découvrir toute la puissance minérale d'un climat d'exception. La grâce et l'élégance du chardonnay composent une musique silencieuse qui parle au corps et à l'esprit. Sa longueur est tout simplement phénoménale

A servir : de maintenant à 2020 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (50% new oak barrels / 50% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

Tasting Note:

If you've never licked a limestone you just have to taste this wine to discover the power of a mineral exceptional climate. The grace and elegance of Chardonnay make up a silent music that speaks to the body and spirit. Its length is simply phenomenal

To be served: now until 2020 at 13~15C°