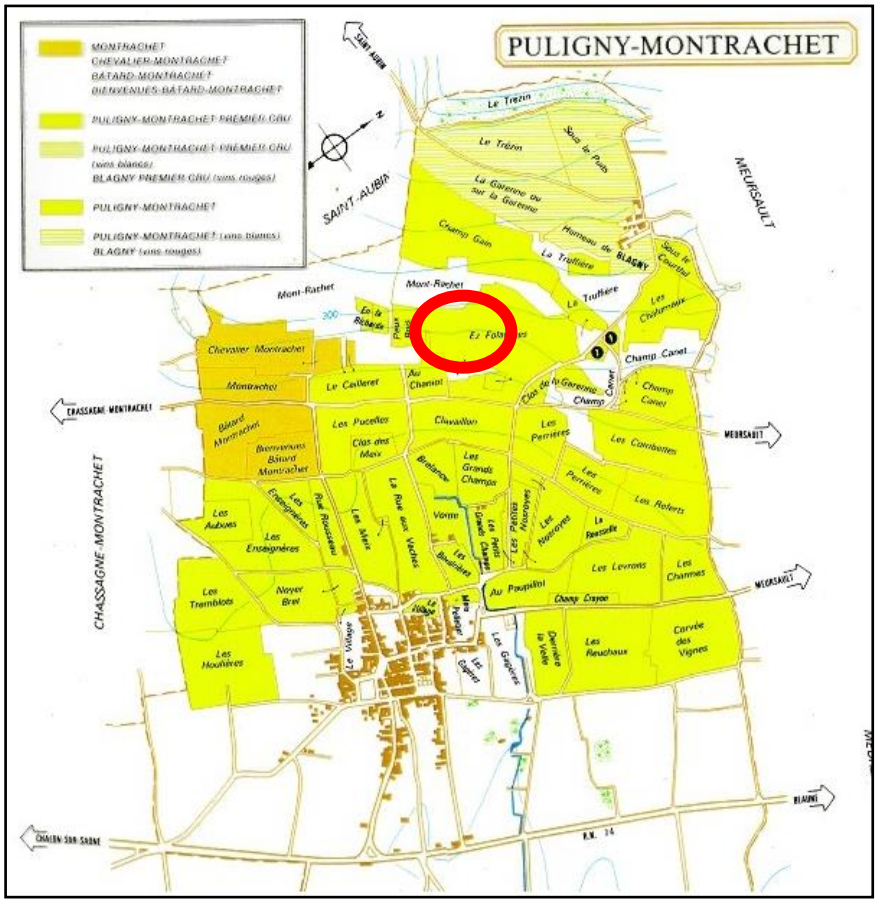
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 11 mois.

Dégustation :

- **Robe : or blond à la grande brillance**
- **Nez : fines senteurs vanillées**
- **Bouche : une fois en bouche, ce vin libère sa saveur réglissée qui fait voyager l'esprit au pays des sens. Avec une finale puissante et racée, on atteint le niveau de grands crus.**

A servir : de maintenant à 2017 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 11 months.

Tasting Note:

- **Colour: wheaten golden yellow. Brilliant.**
- **Bouquet : fine fragrances of vanilla**
- **Palate: once in the mouth, this wine releases its licorice flavor that makes us traveling to the country of the senses. With a racy and powerful finish, one reaches the level of grands crus.**

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