

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

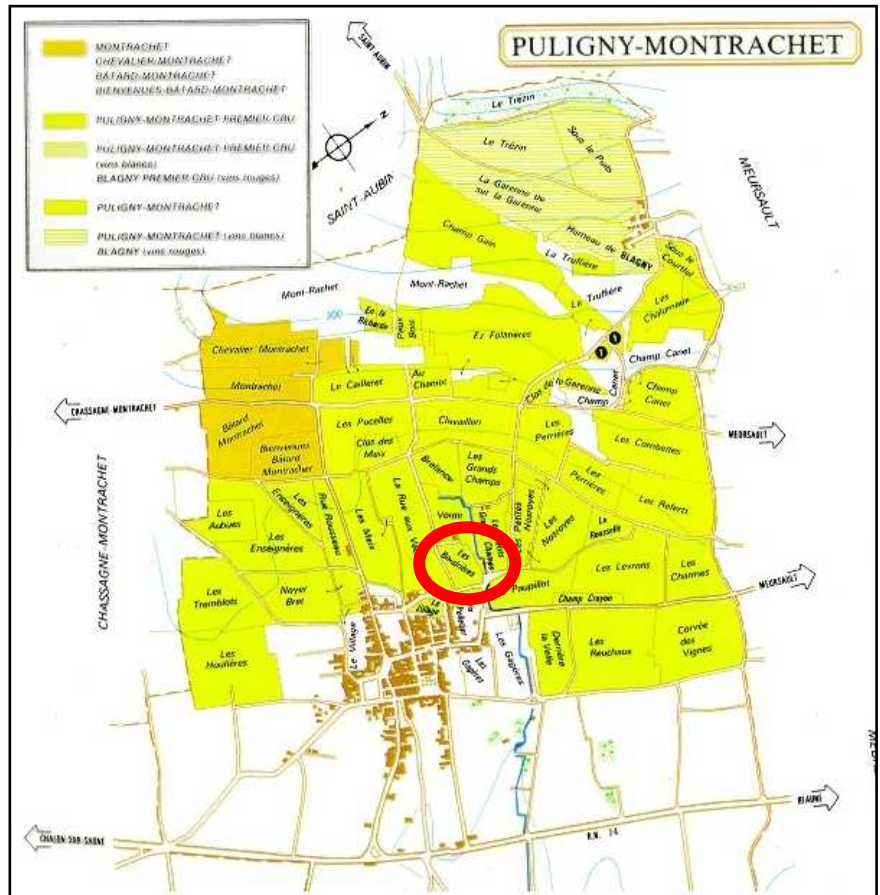
Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2010

PULIGNY-MONTRACHET

Jean Chartron  
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage :** Chardonnay

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois.

**Dégustation :**

- Robe : Or brillant
- Nez : un parfum aussi frais qu'intense de vétiver
- Bouche : au palais, ce vin se caractérise par une texture ample et généreuse à la persistance juste. Cette cuvée a tout d'un grand classique de l'appellation

**A servir :** de maintenant à 2015 à 13~15°C

**Grape Varietal :** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 10 months.

**Tasting Note:**

- Colour : Brilliant gold
- Bouquet : a fragrance as intense as fresh vetiver
- Palate: on the palate, this wine is characterized by a broad and generous texture with a great persistency. This cuvée is a real classic of its appellation.

**To be served:** now until 2015 at 13~15°C