

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

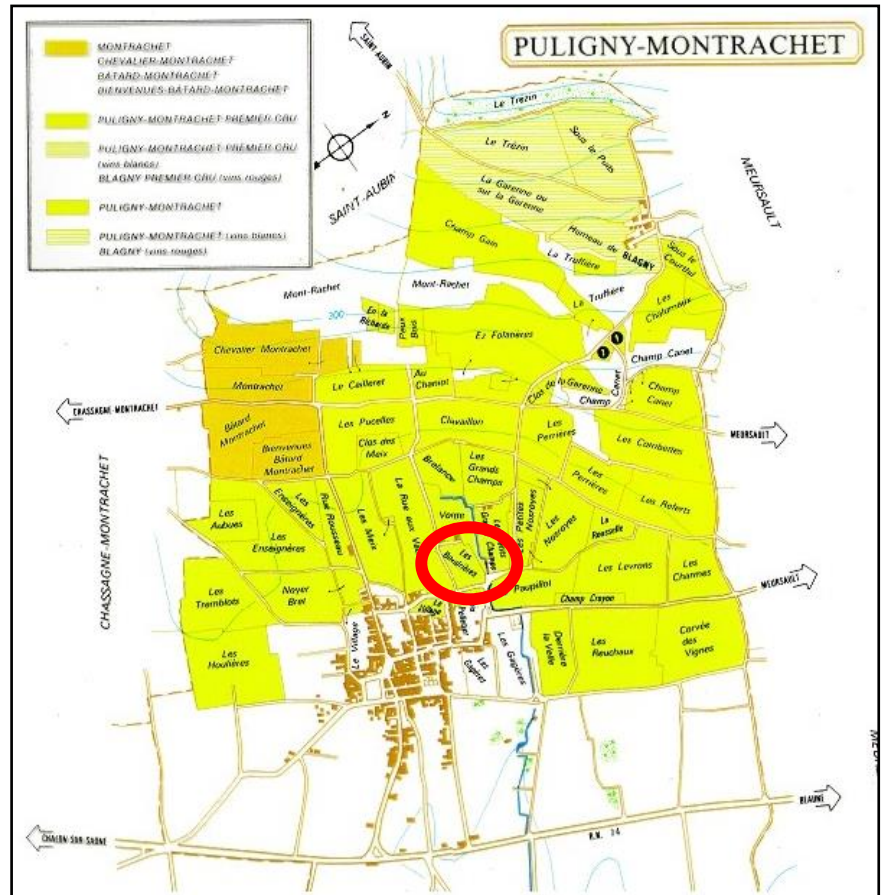
Jean Chartron

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 (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°