

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

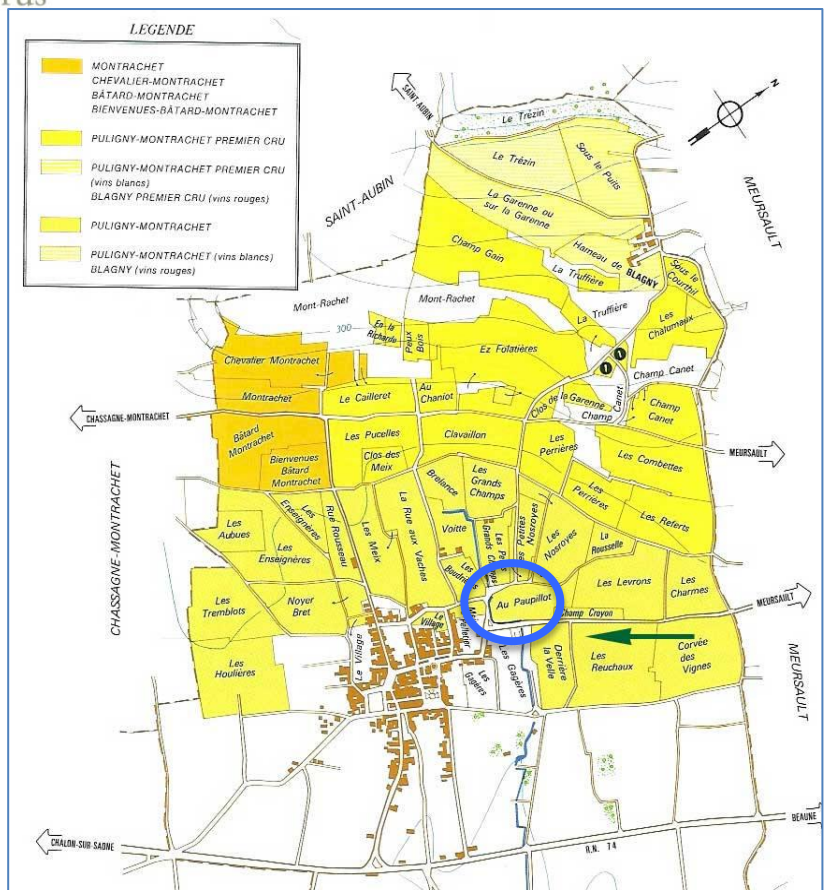
Grand Vin de Bourgogne

2013

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 (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Avec cette bouteille vous êtes dans le droit fil de l'appellation PULIGNY. Un jus vert de grande pureté lâche une saveur directe de fruits blancs à la finale aussi cristalline que saline. On peut l'apprécier aujourd'hui comme dans 3 ans.

A servir : de 2015 à 2018 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

With this wine, you are straight away immersed in the Puligny appellation. Pale green with purity, releasing a direct savour of white fruits through to a clean mouthwatering finish. To enjoy today or equally in three years time.

To be served : from 2015 until 2018 at 13~15°C°