

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

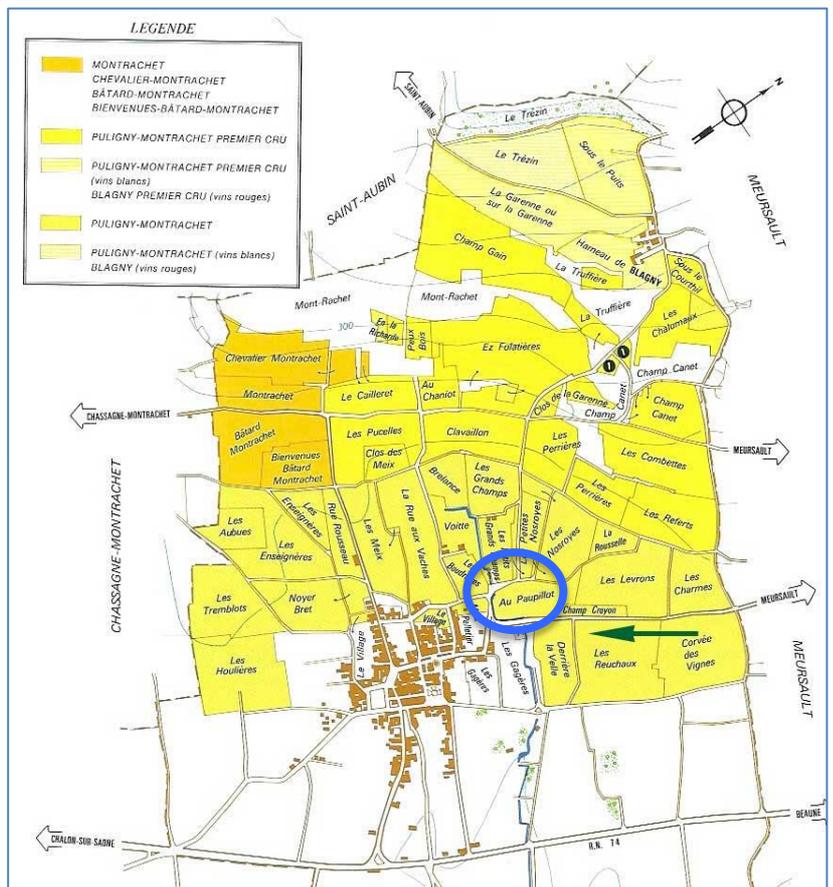
Grand Vin de Bourgogne

2014

PULIGNY-MONTRACHET

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking :

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.

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.

Dégustation :

Tasting Note :

Ce Village est le siège du domaine et avec elle vous êtes bien assis ! sous un jus cristallin le parfum délicat du vétiver marié au boisé réglissé laisse venir une saveur plus large que longue qu'il sera difficile de mettre en cave tant son plaisir est immédiat. Ne boudez-pas votre plaisir, succombez-y !

Puligny Montrachet is the seat of the Domaine and here you are well situated. An aspect crystal clear, a delicate perfume of vetiver married with oaky liquorice, full-bodied. It will be difficult to cellar this wine as the pleasure is immediate do not hesitate.

A servir : de 2016 à 2019 à 13~15C°

To be served : from 2016 until 2019 at 13~15C°