

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

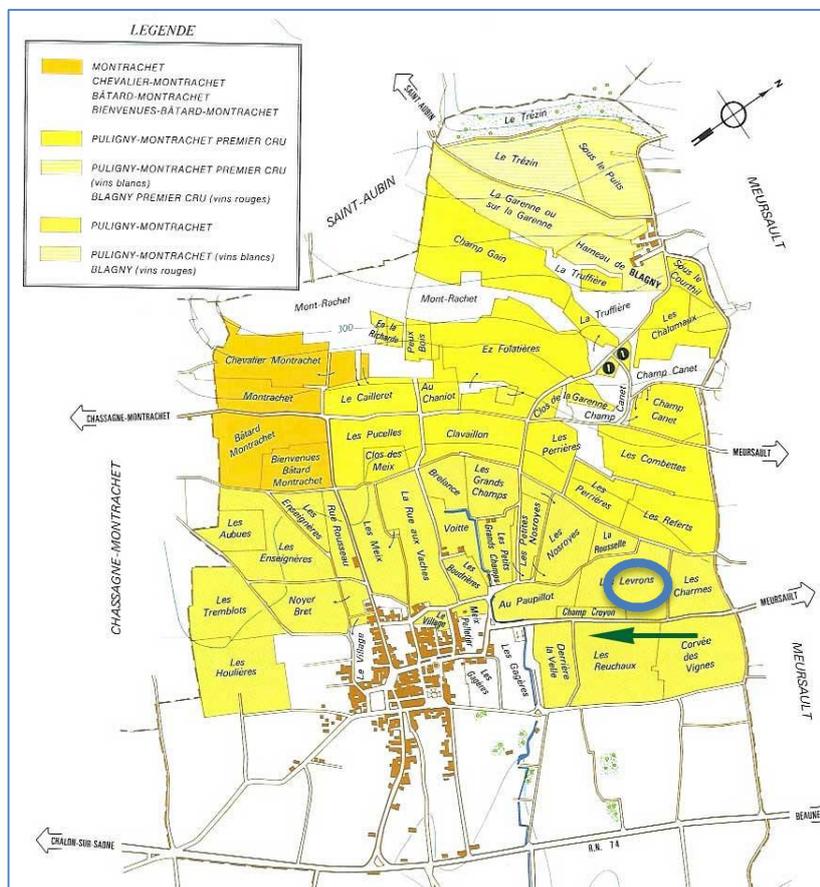
Grand Vin de Bourgogne

2015

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 ce village vous touchez l'esprit du Puligny. Si la robe claire annonce la couleur le nez nécessite de l'aération pour toucher la pâte d'amande et la noisette. D'abord croquant sa matière dévoile une épine dorsale serrée. La partie salivante du Puligny vient ensuite rassurer l'amateur sur son potentiel de garde. Le temps est son allié. Comptez deux à cinq ans.

A servir : de 2017 à 2020 à 13~15C°

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 we touch the spirit of Puligny. A clear aspect and with airing the nose will show marzipan and hazelnut. On the front palate the structure reveals a constrained backbone followed by a salivating Puligny which also reassuring the amateur of the ageing potential. Time will be its ally 2-5 years.

To be served : from 2017 until 2020 at 13~15C°