

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

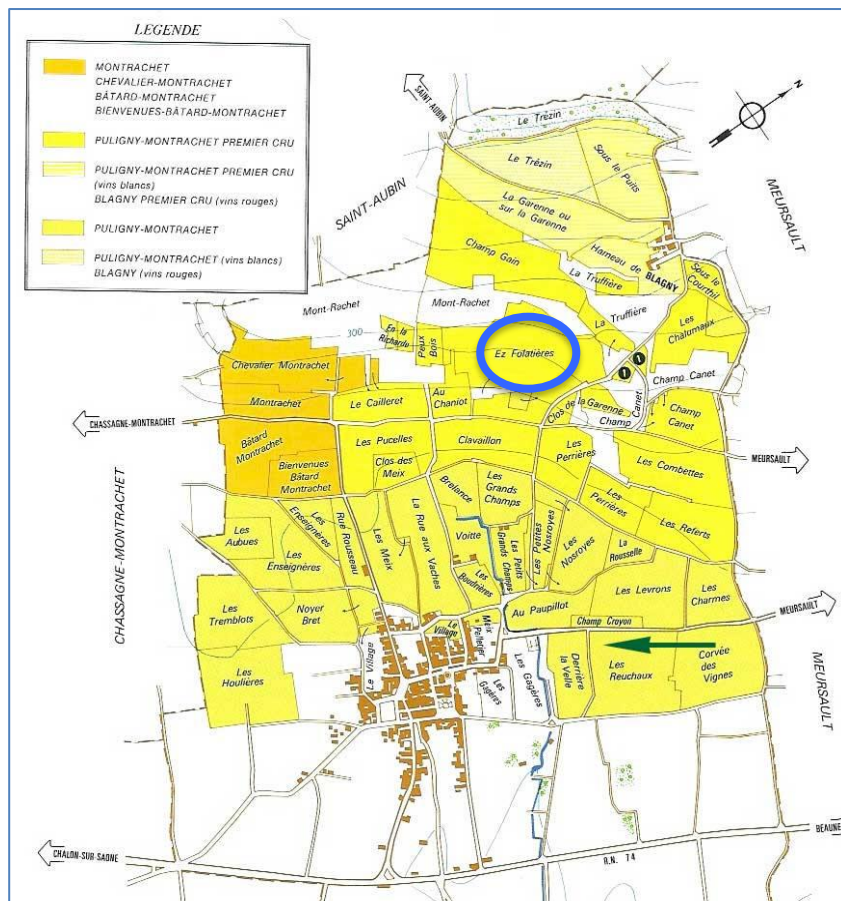
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

" FOLATIÈRES "

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 :

Un jaune profond couleur lingot exhale des fragrances de genêts matinées de pierre à fusil. Dès la mise en bouche la matière va directement sur la pierre et délivre un message croquant de pêche jaune. Son final, plus large que long, fait résonner le sous-sol de Puligny avec fracas. Une référence ...

A servir : de 2015 à 2019 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:

An aspect of ingot yellow showing broom, flint and fruit blossoms on the nose. From the start in the mouth the body goes directly to minerality delivering a crunchy nuance and yellow peach. A very long and pure finish reflecting the terroir of Puligny

To be served: from 2015 until 2019 at 13~15°C°