

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

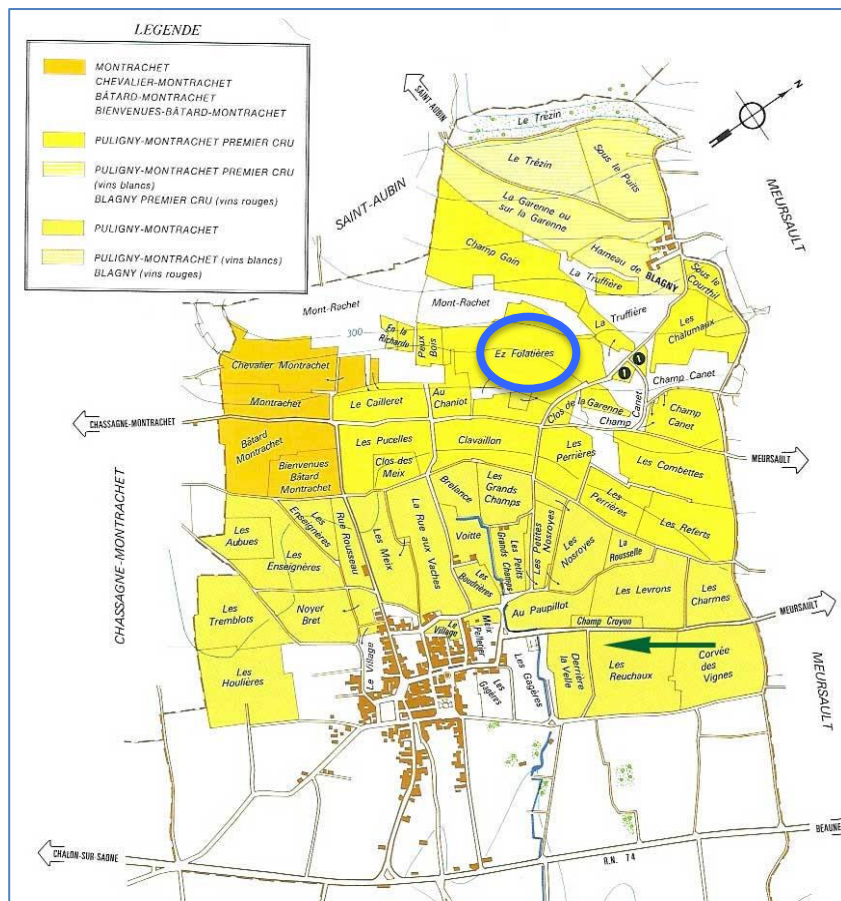
PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Une robe au jaune clair et pur délivre un message olfactif d'herbes folles ; genévrier, églantine, mimosa... La prise en bouche est tendre, sans aspérité. Vous croquez la nectarine blanche sans retenue avant que le citron jaune ne vienne vous nettoyer le palais.

A servir : de 2016 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:

Pale yellow and purity delivering a message of wild grasses, juniper, sweet briar, mimosa... the palate is tender, crunching white nectarine followed by citrus flavours cleansing your palate.

To be served: from 2016 until 2020 at 13~15C°