

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

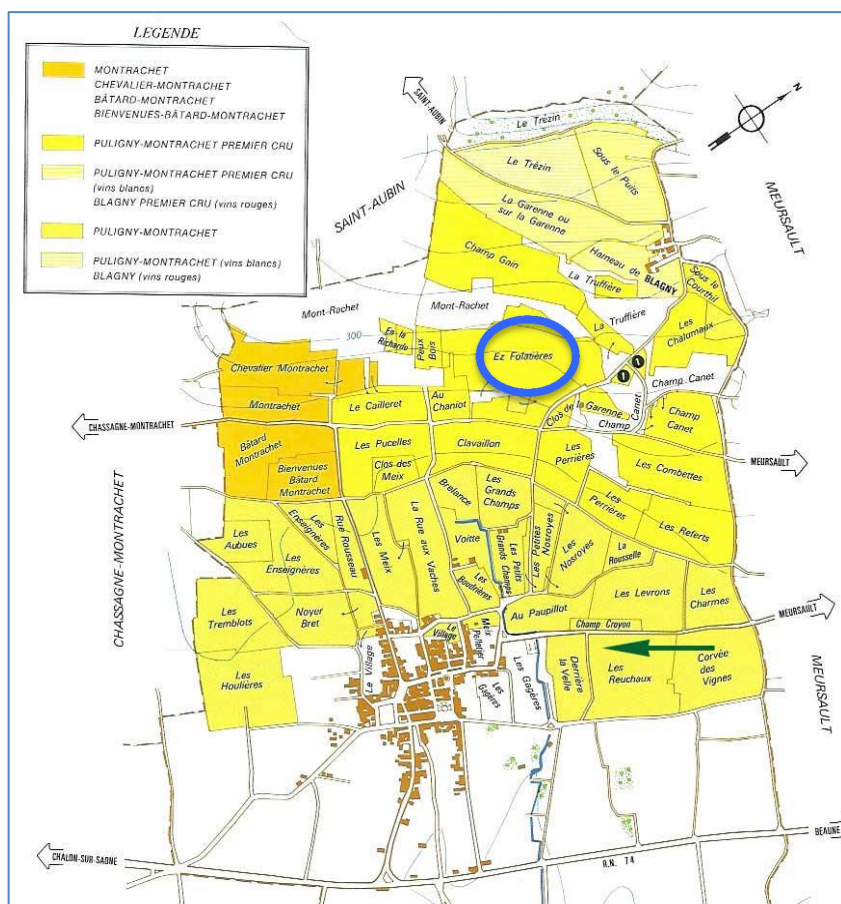
PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Paré d'un regard d'or vermeil ce « Folatières » déborde d'une senteur explosive alliant le genévrier au mimosa. Dès la mise en bouche le fruit parle avec ses muscles : la saveur d'extrait sec du lieu met en lumière sa nature profonde. A savoir un vin de garde qui fera de votre cave un coffre-fort. Le code est...

A servir : de 2017 à 2021 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 rose gold, explosive aromas marrying juniper and mimosa. From the first the fruit speaks with strength, the flavor extracted from the terroir shines the light on its natural depth. A wine for ageing which will transform your cellar.

To be served: from 2017 until 2021 at 13~15°C°