

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

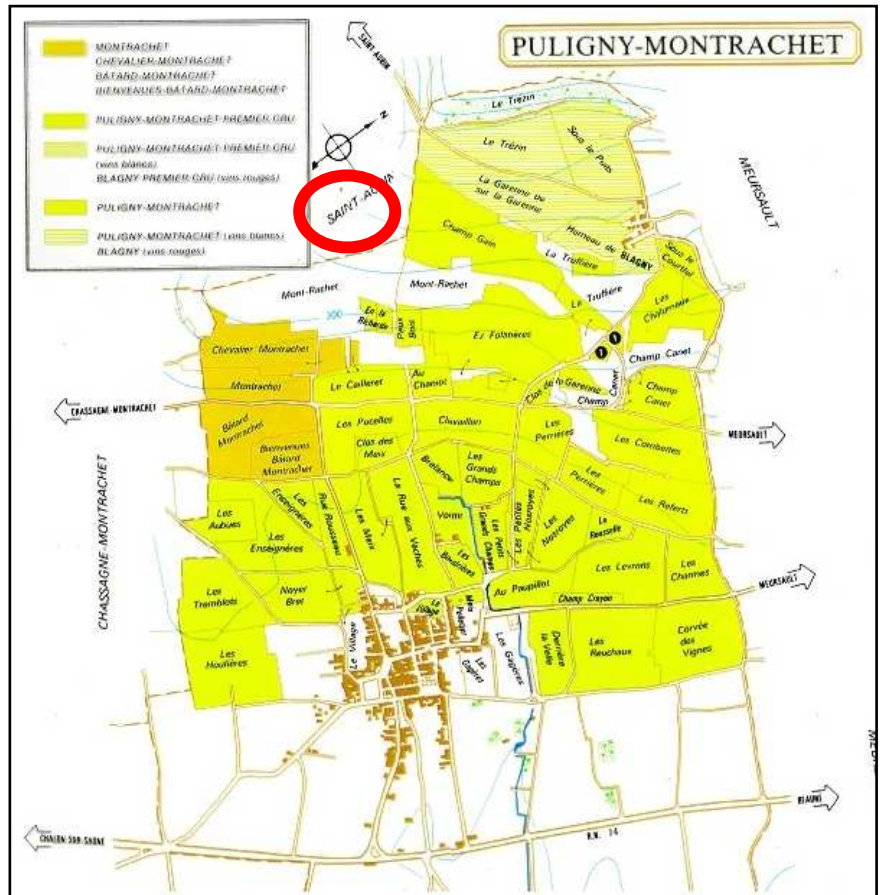
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2010

SAINT-AUBIN  
Premier Cru

"MURGERS DES DENTS DE CHIEN"

Jean Chartron  
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage:** Chardonnay

**Type de sol:** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage:**

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 11 mois.

**Dégustation:**

- Robe : l'or d'un lingot s'est fondu dans le verre
- Nez : le nez met en relief des senteurs de caramel au beurre salé
- Bouche : la bouche ricoche en succession de petites touches minérales complétées par un final iodé. Un noble crustacé comme un homard en fera un bon compagnon de table

**A servir:** de maintenant à 2015 à 13~15°C

**Particularité:** Cette vigne classée 1<sup>er</sup> cru est un des meilleurs terroirs de Saint Aubin, situé 200 m au-dessus du célèbre Grand cru Chevalier-Montrachet

**Grape Varietal:** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 11 months.

**Tasting Note:**

- Colour : a gold ingot was melted in the glass
- Bouquet: the nose highlights scents of caramel and salted butter
- Palate: a series of ricochets in mineral touches complemented by an iodized final. A noble crustacean like a lobster would make the perfect pairing.

**To be served:** now until 2015 at 13~15°C

**Particularity:** This vineyard classified 1<sup>er</sup> cru is one of the best terroirs of Saint Aubin, situated 200 meters above the famous Grand cru Chevalier-Montrachet