

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

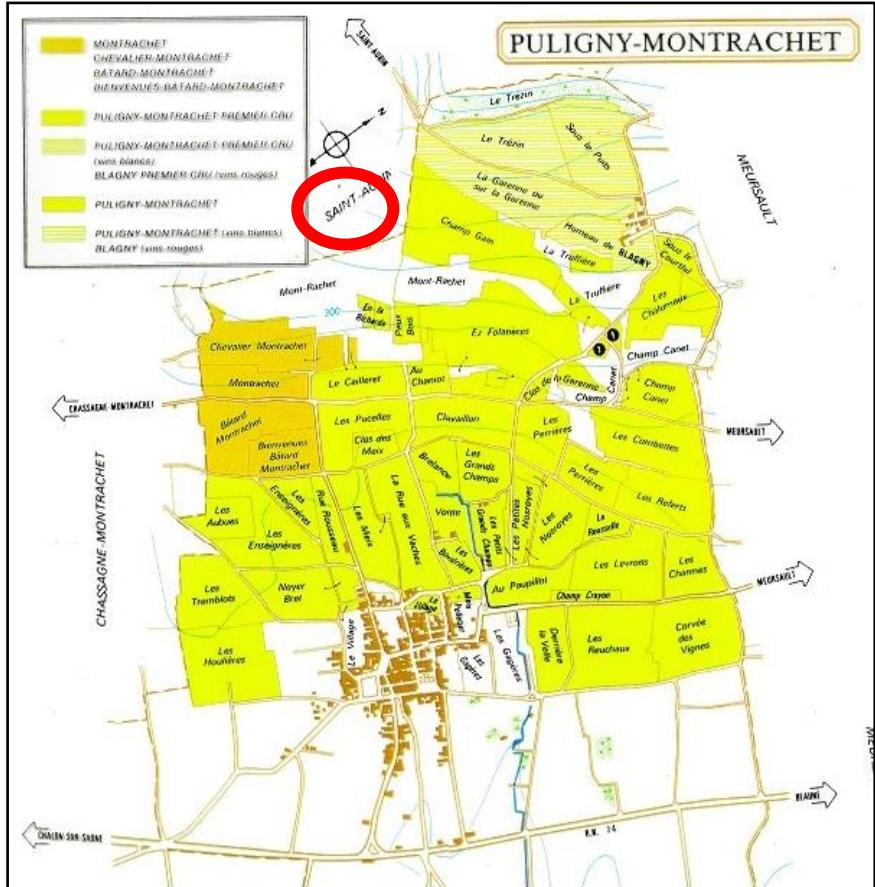
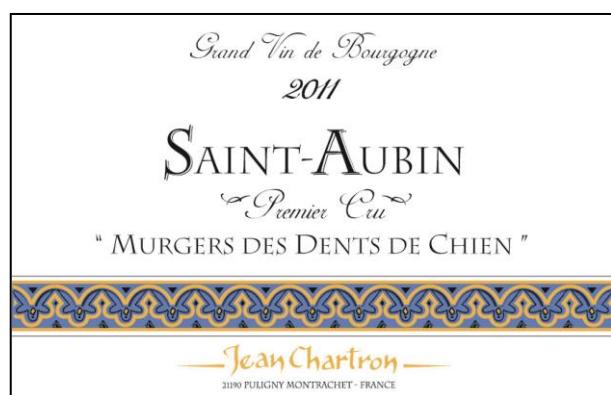
Jean Chartron

A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal: Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil: clay and limestone

Mode de vinification et d'élevage :

Winemaking:

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.

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

Dégustation :

Tasting Note:

- 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

- 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.

A servir : de maintenant à 2016 à 13~15C°

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

Particularité : Cette vigne classée 1^{er} cru est un des meilleurs terroirs de Saint Aubin, situé 200 m au-dessus du célèbre Grand cru Chevalier-Montrachet

Particularity: This vineyard classified 1^{er} cru is one of the best terroirs of Saint Aubin, situated 200 meters above the famous Grand cru Chevalier-Montrachet