

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

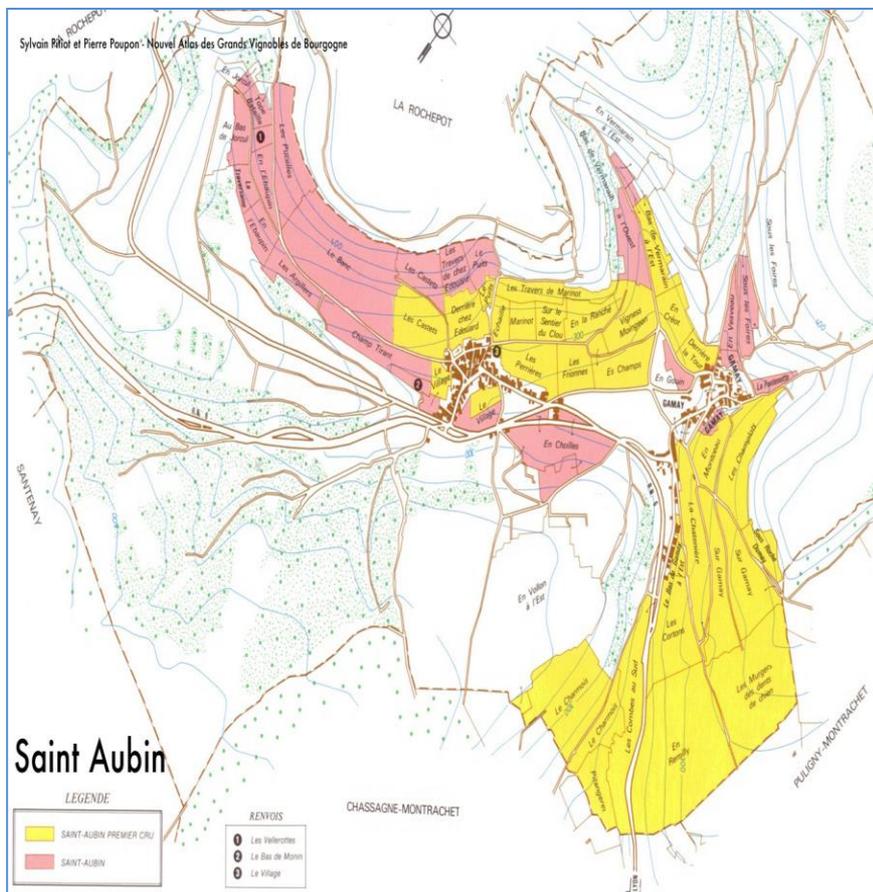
SAINT-AUBIN

Premier Cru

"PERRIÈRES"

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, 3, 4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Le doré franc du jus tire vers un vert clair brillant. A ce stade la camomille domine les ébats du nez. Le boisé de son élevage prend le dessus sur une saveur de citron mûr, sans acidité. Une petite année en fera une bouteille idéale pour découvrir l'appellation.

A servir : de 2015 à 2018 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

Glistening green and gold, chamomile dominates the nose, with scents of apple, pear and almonds. The palate shows a pure, full bodied yet elegant wine, flavours of ripened lemon with good balance.

In a year this will be the ideal bottle to discover this appellation.

To be served: from 2015 until 2018 at 13~15C°