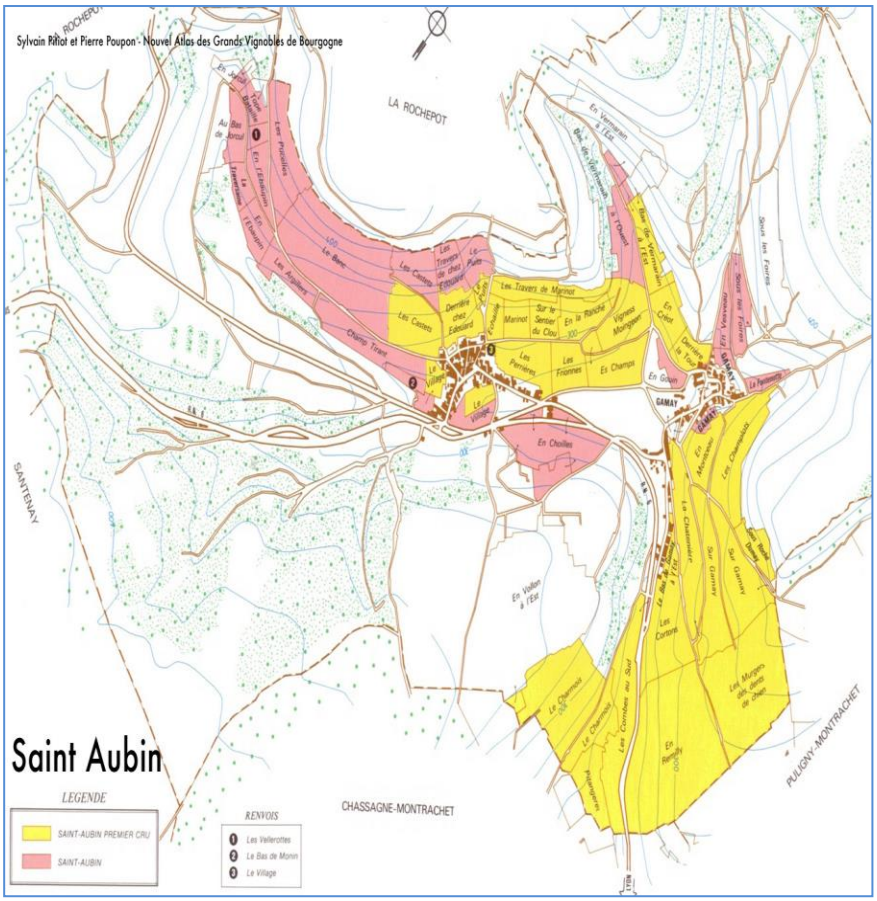
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

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 :

Vêtu d'une robe limpide au vert clair brillant ce premier cru de rang se drape dans un bouquet alliant verveine, menthe poivrée et camomille. Cassante comme un silex sa texture minérale « ondoie » autour de la langue. La finale persiste avec une générosité que le temps devra fondre (3/4 ans) avant de toucher la lune de l'appellation.

A servir : de 2016 à 2019 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 pale green gold with a bouquet of verbena, peppermint and camomile. On the palate the flintiness winds around the tongue. The finish persists with generosity and ageing (3/4 years) will allow this wine to attain its summit.

To be served: from 2016 until 2019 at 13~15C°

SIRET 330 629 635 00013 - R.C.S BEAUNE 84 D 39 - APE 703 D - TVA FR 93 330 629 635 - ACCISES FR 004 117 E 0148