

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

2014

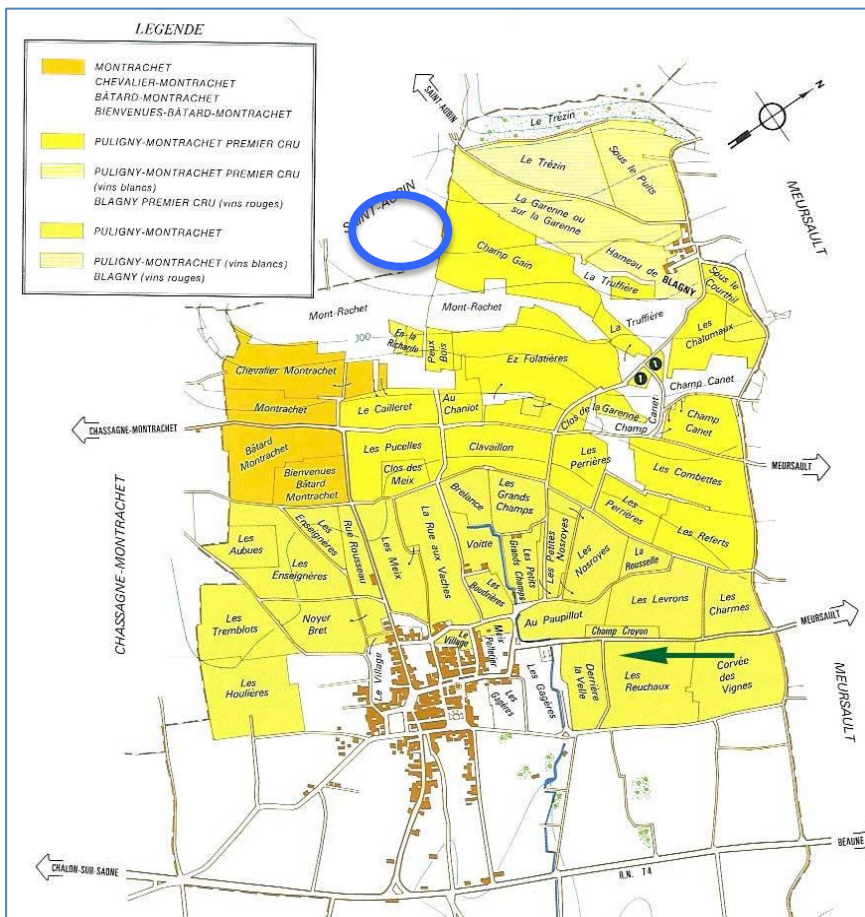
SAINT-AUBIN

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, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Comme en 2014 L'or vert de sa robe est recouvert d'un fin voile aromatique de fleurs des murets (églantine, cynorhodon) avec une touche de zest de cumbava. De même l'attaque sucrée sur le pollen fait place à un fruité acidulé de clémenville. La finale ample ne vous lâche pas les papilles. A carafen en jeunesse cette bouteille possède une puissance intérieure que 5 ans de cave délivreront.

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:

A Glass of green gold with an aromatic veil of wall flowers; sweet briar, rosehip and a touch of makrut lime zest. The front palate shows sweetness of pollen then tangy clemenville. The finale persists on the taste buds. To drink young it will benefit from being decanted, otherwise another 5 years cellaring.

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