

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

2015

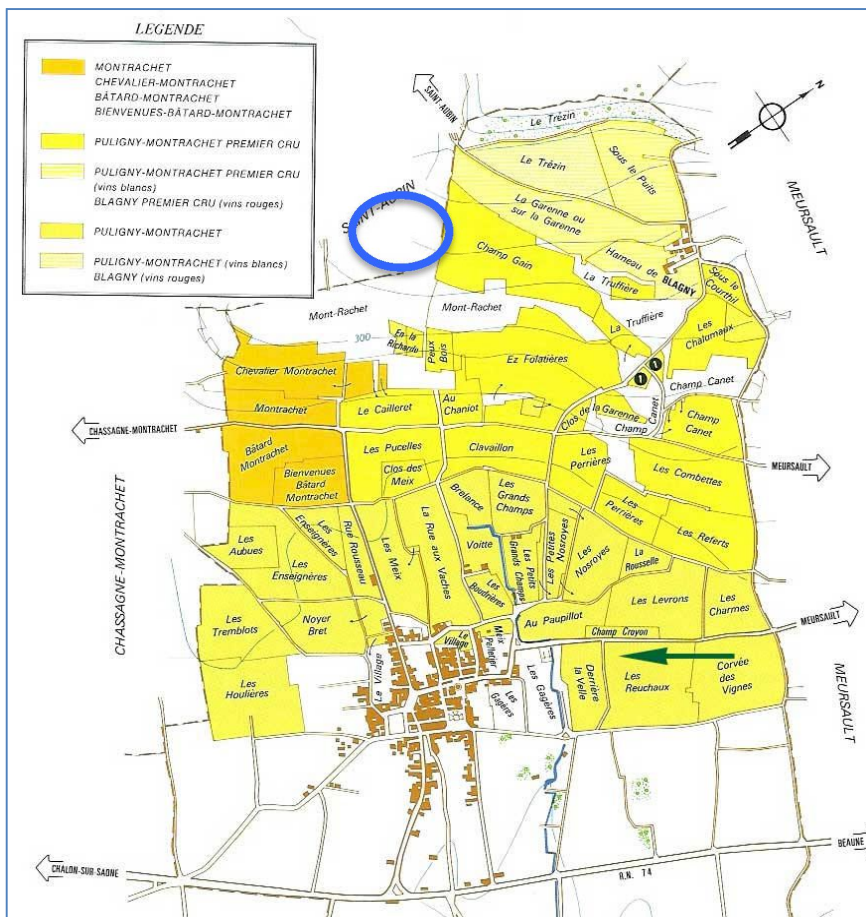
SAINT-AUBIN

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 :

La lumière dorée du soleil est entrée dans le verre. Passé un accueil frais la maturité du millésime 2015 prend la bouche avec énergie. Le fruit blond de l'abricot offre sa gourmandise aux curieux et aux impatients. Vous pourrez le garder encore cinq ans mais aurez-vous la patience de l'attendre ?

A servir : de 2017 à 2020 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:

In the glass, the golden light of the sun. On the front palate a welcome freshness leading to the maturity of the 2015 vintage with energy. Delicacies of apricot offers delight to the curious and impatient. This wine can be aged for another 5 years, but who will have the patience to wait?

To be served: from 2017 until 2020 at 13~15C°