

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

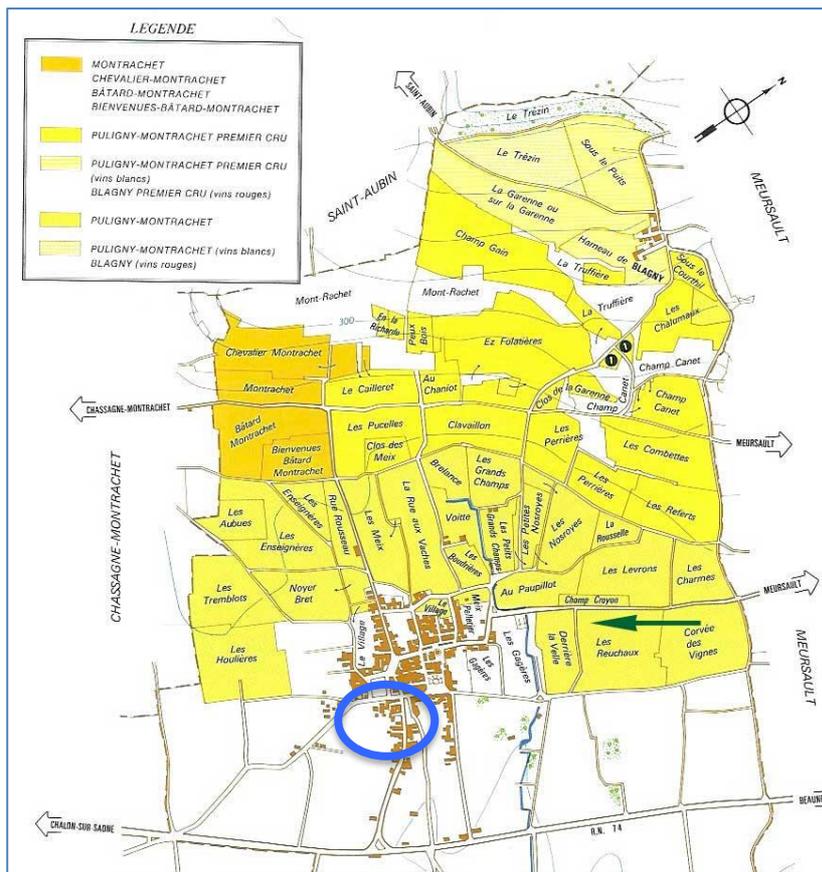
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Paré d'un jus or vert, il offre un parfum printanier de fleurs de cerisier et de primevère. Juteux en attaque il met en lumière les fruits blancs (poire et nectarine) avec une finale acidulée.

A servir : de 2014 à 2017 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

An aspect of green gold, a bouquet of cherry flowers and primrose. On the palate a juicy fullness with highlights of white fruits, pear, nectarine and a point of salinity on the finish.

To be served : from 2014 until 2017 at 13~15°C°