

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

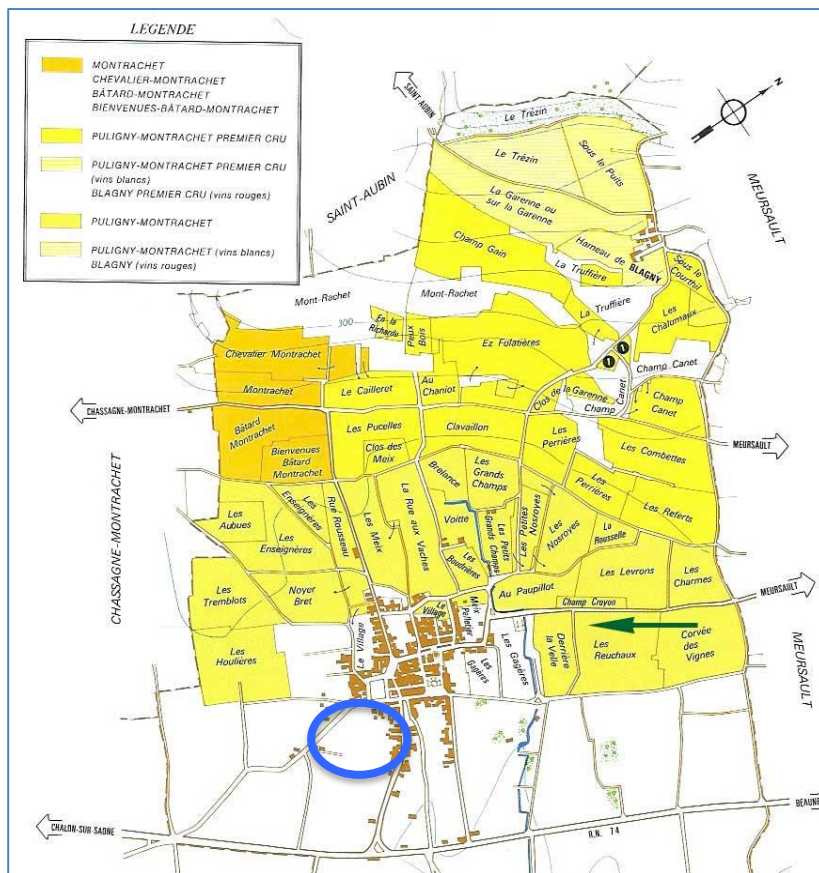
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (40% de fûts neufs / 60%
de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 14
mois.

Dégustation :

Doré mat, il propose les arômes printanier de coucou
sylvestre (fleurs des champs). L'attaque est fraîche, et les
fruits blancs apparaissent pour laisser courir sur la langue
la saveur acidulée de la nectarine.

A servir : de 2014 à 2016 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60%
barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14
months.

Tasting Note :

An aspect of dull gold with aromas of spring meadow
flowers. On the palate freshness with white fruits running
along the tongue and a hint of nectarine.

To be served : from 2014 until 2016 at 13~15°C°