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 :

Un éclat d'or blanc pare le calice du verre, la vanille prend possession du nez avec une touche de brioche chaude. Le gras se présente dès l'entrée et affiche une texture juteuse de pêche mûre à point qui rend le vin gourmand.

A servir : de 2014 à 2016 à 13~15C°

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 :

White gold, a nose of vanilla and a touch of warm brioche. From the start a substantial presence showing a texture of ripe peach rendering a gourmet wine.

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

[Tapez le texte]