

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

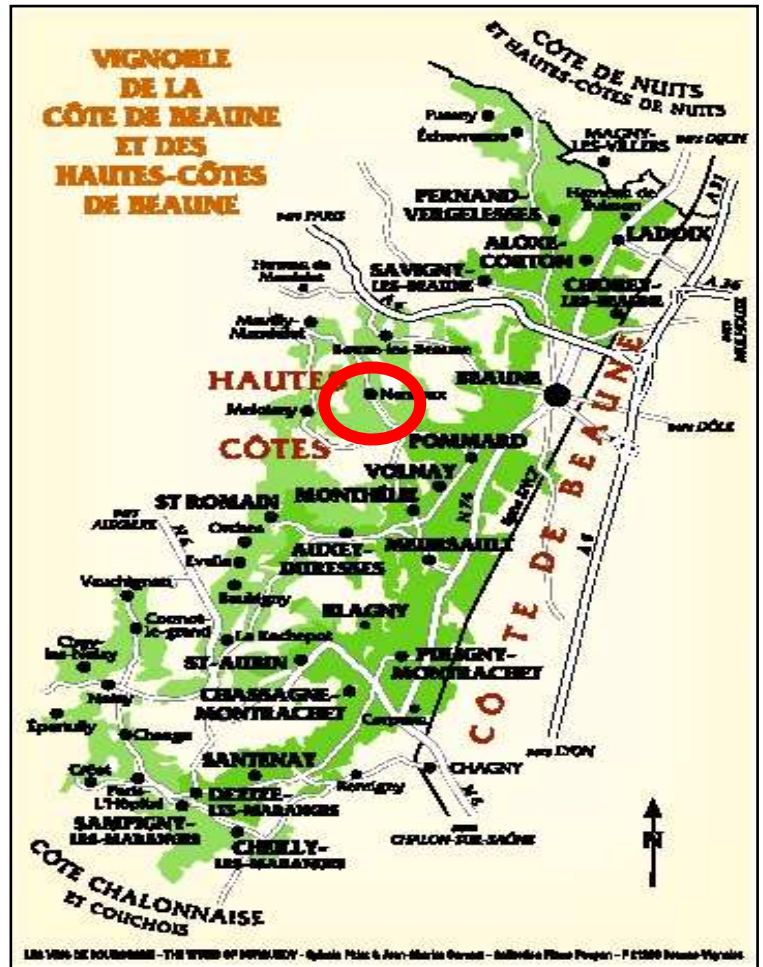
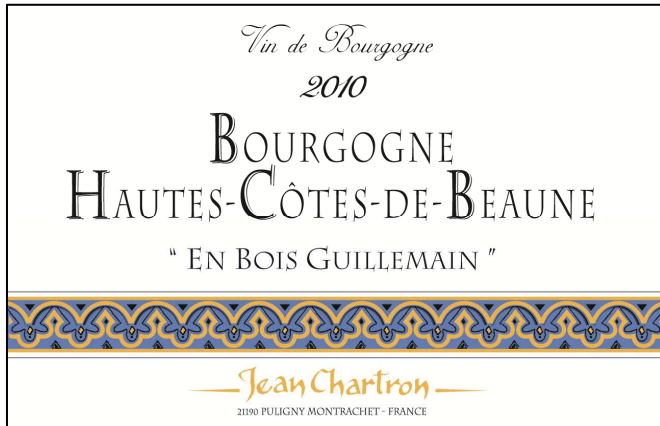
Jean Chartron

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 (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

**Dégustation :**

- Robe : Jaune pur et limpide
- Nez : fruits blancs finement vanillés
- Bouche : sa texture large d'épaule déménage le palais avec un volume à la fois riche et salin

**A servir :** de maintenant à 2014 à 13~15°C

**Accord Met-Vin:** matelote d'anguille

**Grape Varietal:** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 9 months.

**Tasting Note:**

- Colour : pure limpid golden yellow
- Bouquet: finely oaked fragrances of white fruits
- Palate: its large texture pleases the palate with a rich and mouth-watering structure

**To be served:** now until 2014 at 13~15°C

**Food & Wine pairing:** eel stew