

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

Vin de Bourgogne
2013

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

" EN BOIS GUILLEMAIN "

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Un jaune pâle limpide cache un nez de cailloux blancs frottés avec une touche de fleur des murs. Le début de bouche ferme renforce l'impression de minéralité du nez. C'est un Hautes-côtes vineux à la terminaison saline qui sera à son apogée dans deux ans.

A servir : de 2014 à 2017 à 13~15C°

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 :

A pale yellow colour with a nose of white stones and a hint of wall flowers. On the palate a tightly knit structure reinforcing the minerality of the nose. A year or two of cellaring would benefit this wine.

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