

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

2014

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 :

Passé un premier nez de coquille d'huitres un jaune or limpide exprime une fragrance de crème chantilly à la vanille. L'entrée est large, le fruité généreux sur les fruits jaunes comme il se doit dans un Hautes-Côtes. Sa finale est le plus qui signe son terroir d'altitude. A consommer dès aujourd'hui.

A servir : de 2016 à 2020 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 :

From a first aroma of oyster shells and a colour of limpid gold this wine expresses a fragrance of vanilla cream. The front palate is large with a fullness of yellow fruits as is expected in this appellation. The finish is a sign of the vineyard 'terroir' and altitude. Enjoy from today...

To be served : from 2016 until 2020 at 13~15C°