

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

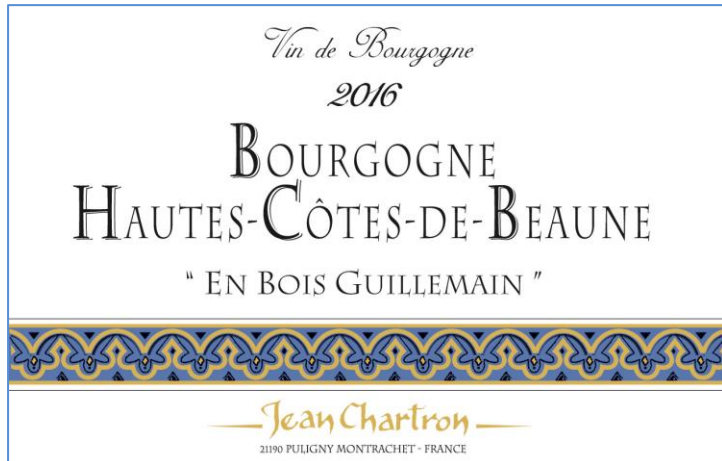
A
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (5% de neuf 95 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Son liquide couleur or avoue des reflets argentés qui charment le regard. Fougères et aubépine en fleur former un nez séduisant. Dès la mise en bouche se présente le fruit dense et sec d'un citron bien mûr. Cet abord compact dû a sa jeunesse est un signe de qualité pour les trois années à venir.

A servir : de 2017 à 2021 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (5% new oak 95% 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:

This golden liquid with reflections of silver delights the eye. Ferns and flowering hawthorn create a seductive nose. From the start dense fruit and notes of ripe lemon. Still compact owing to its youth however a sign of quality for the coming three years.

To be served: from 2017 until 2021 at 13~15C°