

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

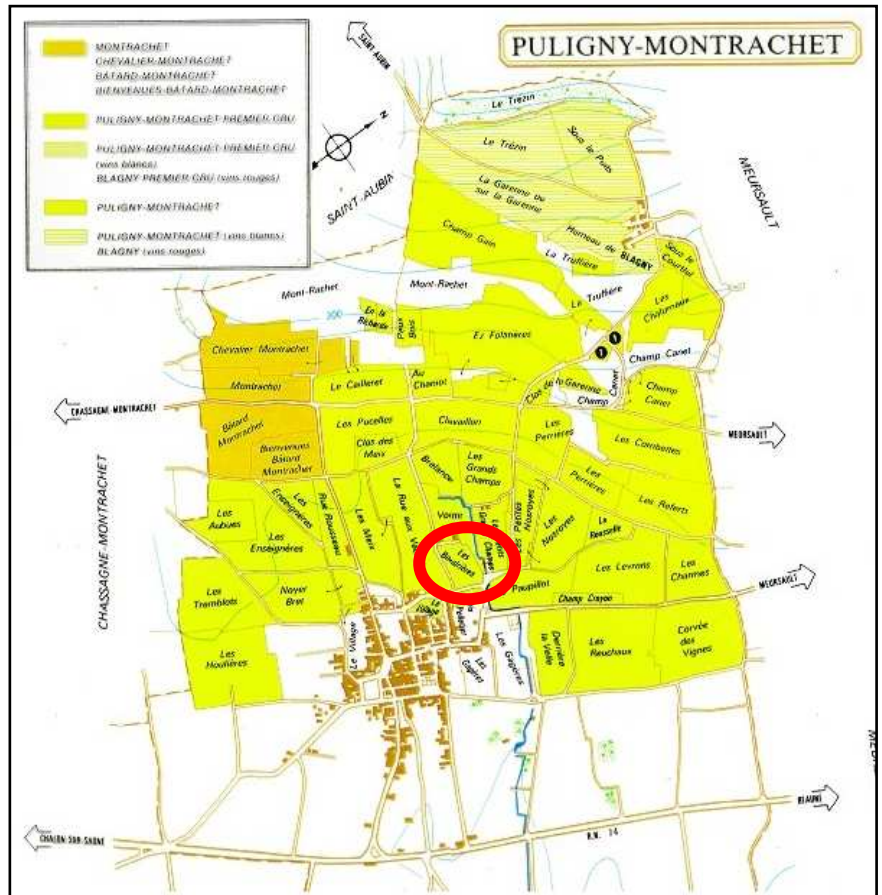
Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2005

PULIGNY-MONTRACHET

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

Dégustation :

- Robe : or pâle
- Nez : très fin et subtil, arômes de fruits blancs (pêche, abricot) avec une pointe florale. Délicatement boisé
- Bouche : élégante, fruitée et veloutée. Boisé délicat. Très belle rondeur et belle fraîcheur en finale

A servir : de maintenant à 2010 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 9 months.

Tasting Note:

- Colour : pale golden yellow
- Bouquet : very fine and subtle, fragrances of white fruits (peach, apricot) with a floral touch
- Palate : elegant, fruity and velvety. Discreetly but lovely oaked. Wonderful roundness with a nice crisp end.

To be served : now until 2010 at 13~15°C