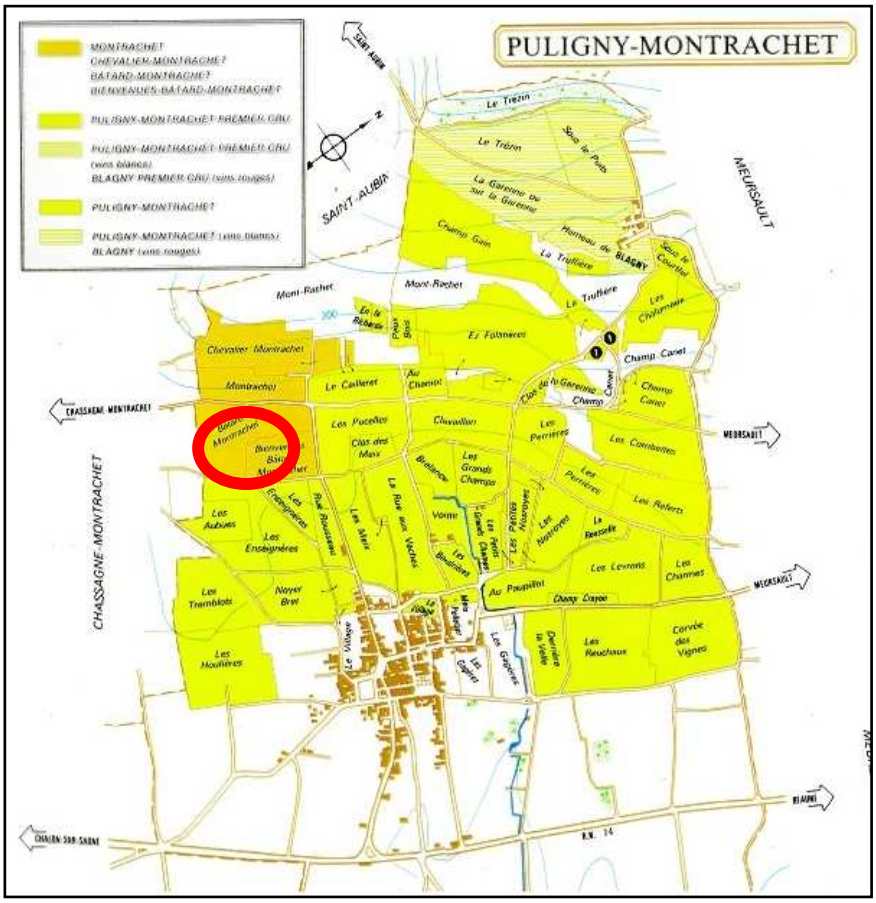
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

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 (50% de fûts neufs / 50% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

Dégustation :

- **Robe : or cristallin, reflets verts**
- **Nez : puissant, complexe et intense aux notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche, pomme, poire…)mêlé de miel et de notes minérales**
- **Bouche : riche, puissante, complexe. Très longue persistance.**

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

Grape Varietal : **Chardonnay**

Type of soil : **clay and limestone**

Winemaking:

100% Barrel fermentation (50% new oak barrels / 50% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

Tasting Note:

- **Colour : pale golden yellow, green reflections**
- **Bouquet : powerful, complex and intense nose of white flowers and white fruits (peach, apple, pear…) with a hint of honey and mineral notes**
- **Palate : rich, powerful, complex. Very long persistence.**

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