

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

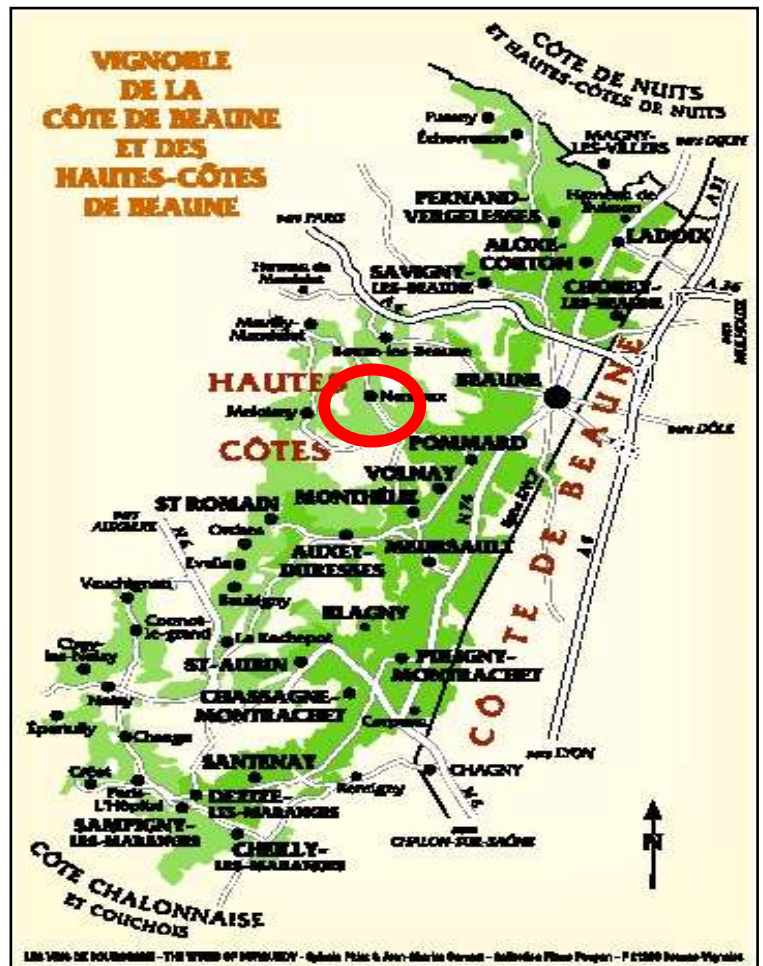
Jean Chartron

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 (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

Dégustation :

- Robe : or pâle
- Nez : fin, très élégant, vanillé et fruité (agrumes, pêche, abricot)
- Bouche : assez ronde, souple, très jolie fraîcheur en finale. Bel équilibre.

A servir : de maintenant à 2009 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 8 months.

Tasting Note:

- Colour : pale golden yellow
- Bouquet : fine, very elegant, vanilla, citrus, peach and apricot fragrances
- Palate : quite round and supple, lovely freshness at the end, good balance.

To be served : now until 2009 at 13~15C°