

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

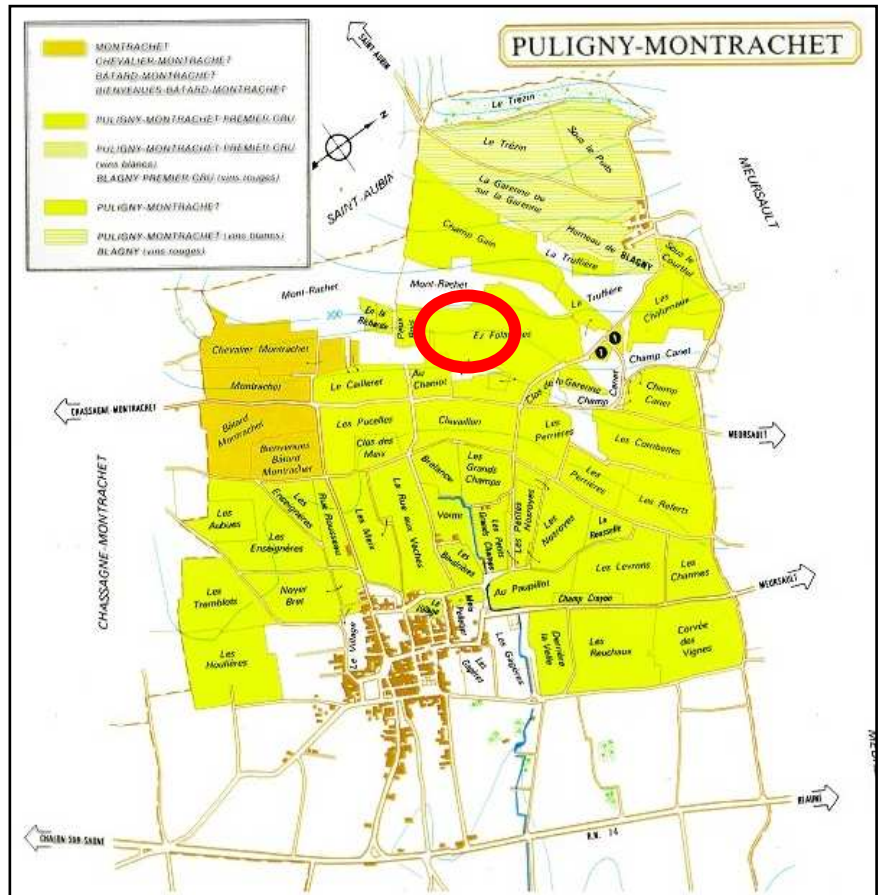
Jean Chartron

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 (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 11 mois.

Dégustation :

- Robe : Or pâle, reflets dorés
- Nez : harmonieux, notes minérales et florales, boisé fin.
- Bouche : équilibré, amande, pain grillé, note minérale et fleur blanche,

A servir : de maintenant à 2013 à 13~15C°

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 11 months.

Tasting Note:

- Colour : pale golden yellow
- Bouquet : harmonious, mineral and floral fragrances, lightly and nicely oaked.
- Palate : well balanced, walnut, toasted bread, mineral and floral notes

To be served : now until 2013 at 13~15C°