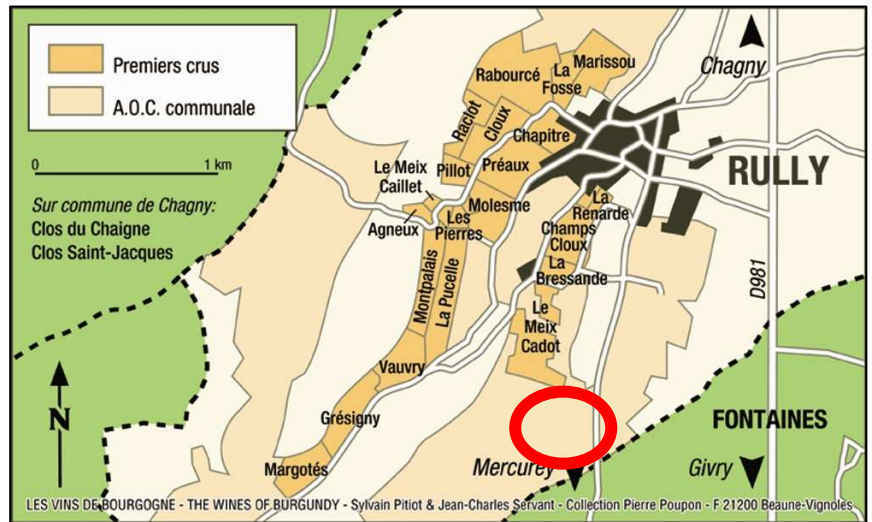


Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

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 : intense, fin, frais, délicatement boisé. Nez de fruits blancs mêlé de fleurs
- Bouche : très bien équilibrée entre fraîcheur et rondeur, élégante. Belle longueur

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

**Particularité :** Située sur le haut de la colline jouxtant Mercurey, cette vigne au terroir très calcaire, produit des vins frais, fins et élégants.

**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 : intense, fine, fresh, lovely oaked. Fragrances of white fruits and flowers
- Palate : very well balanced, elegant, long persistence

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

**Particularity :** Situated at the top of the hill bordering Mercurey, this vineyard, planted on a soil full of limestone, produces a very crisp, fine and elegant wine.