

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

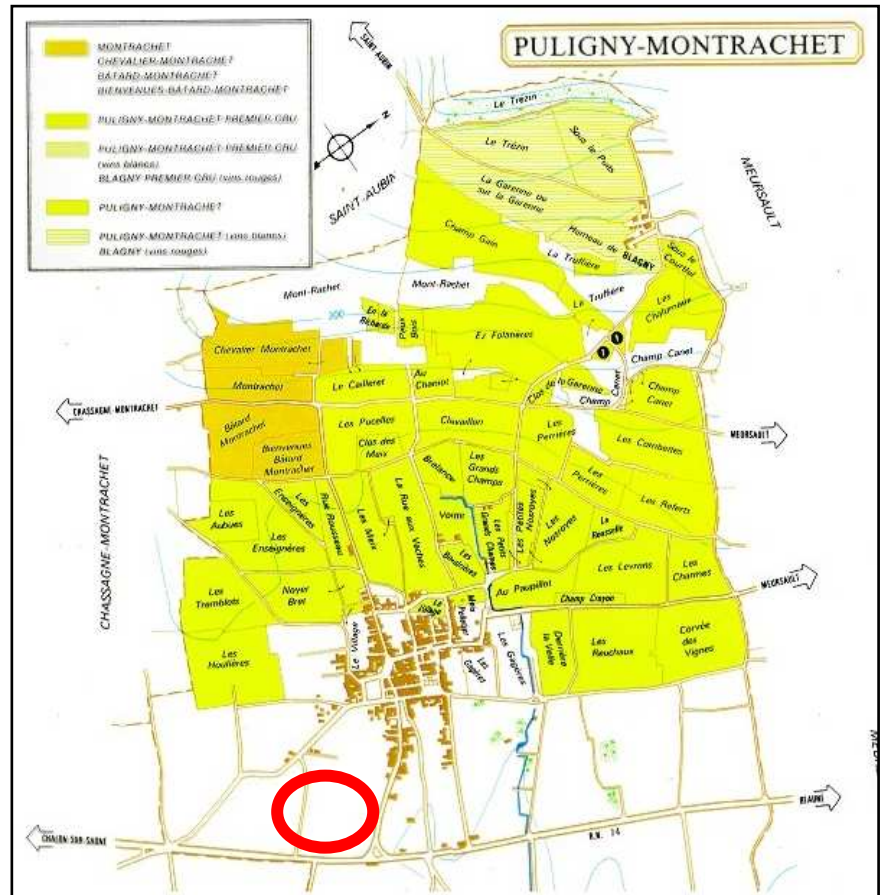
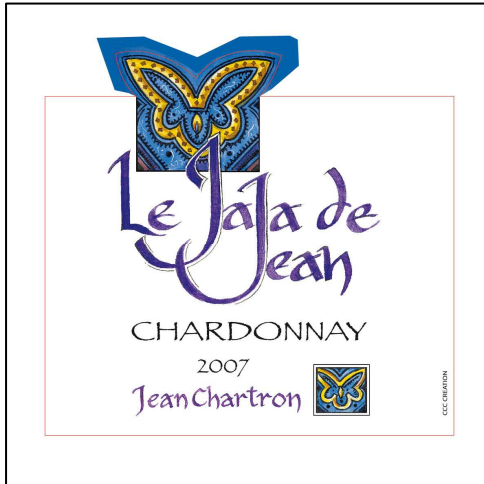
Jean Chartron

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 (fûts de 2 et 3 ans).
Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Dégustation :

- Robe : or pâle. Reflets verts.
- Nez : fin et élégant, frais et fruité (agrumes, pomme, poire). Délicatement boisé.
- Bouche : tendre, bel équilibre entre fruit, boisé et rondeur.

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

Particularité : Malgré son niveau d'appellation générique, le Jaja de Jean provient de vignes sises à Puligny-Montrachet, entourées d'AOC supérieures.

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 2 and 3 years).
Maturing on fine lees for 6 months.

Tasting Note :

- Colour: pale golden yellow with green reflections.
- Bouquet: fine and elegant, fresh and fruity (citrus, apple, pear). Nicely oaked.
- Palate: tender, good balance between fruitiness, oakiness and roundness.

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

Particularity : Despite this wine is a generic Chardonnay, Jaja de Jean is from vineyards planted in Puligny-Montrachet, surrounded by higher AOCs.