

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

Grand Vin de Bourgogne

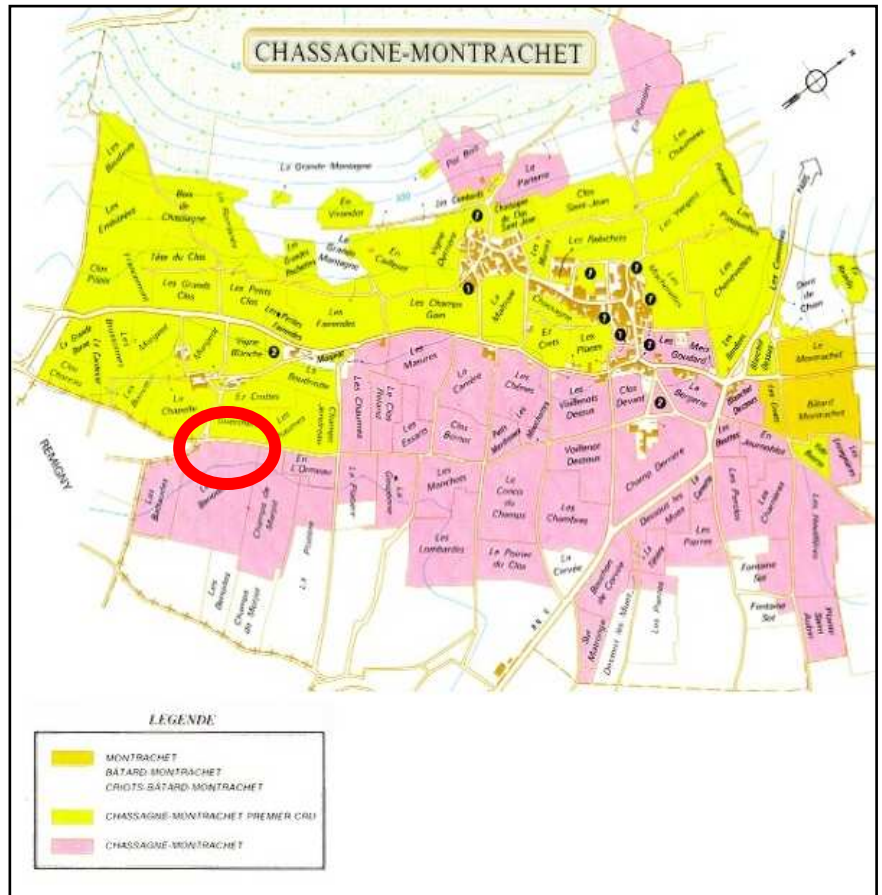
2008

CHASSAGNE-MONTRACHET

" LES BENOITES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : marnes calcaire

Type of soil : marle and limestone

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 10 mois.

Winemaking:

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 10 months.

Dégustation :

- Robe : Jaune clair sous de reflets étincelants
- Nez : Senteur de crème fraîche vanillée
- Bouche : Attaque vive sur un fruit dominé par le citron vert

Tasting Note:

- Colour : golden yellow with glittering tint
- Bouquet : scent of vanilla and crème fraîche
- Palate: crispy start with a nice fruitiness dominated by green lemon.

A servir : de maintenant à 2015 à 13-15°C°

To be served: now until 2015 at 13-15°C°

Particularité : Cette vigne classée « village » jouxte les 1^{er} Crus « Morgeot »

Particularity: This vineyard classified “village” is the neighbour of 1er cru “Morgeot”