

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

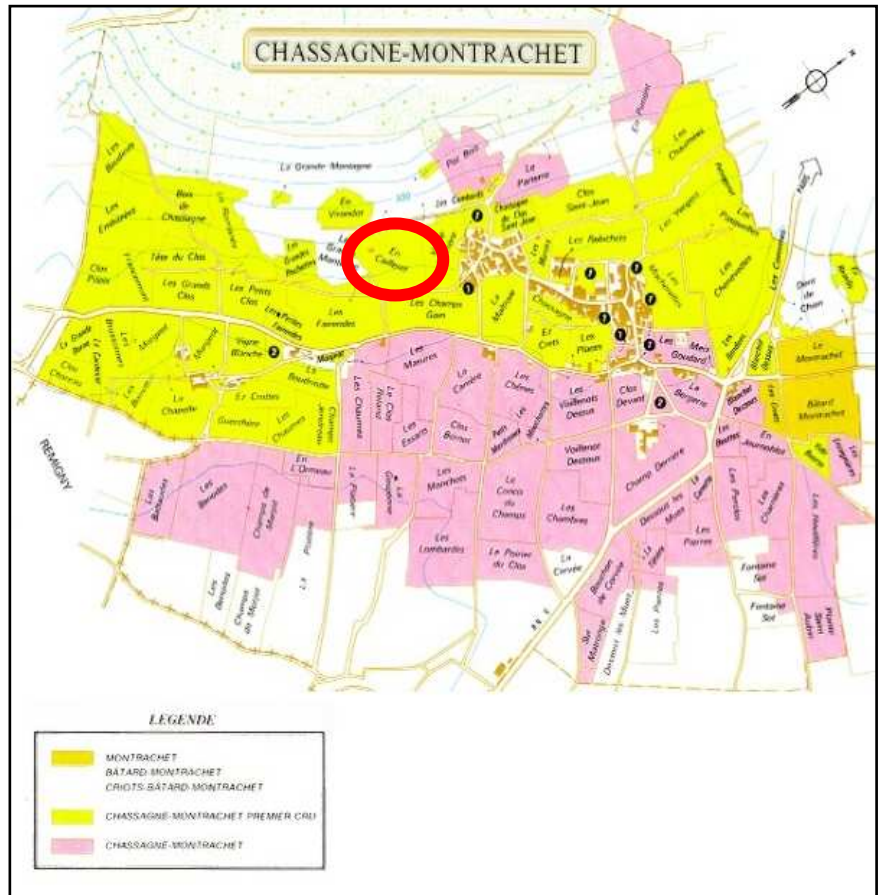
Jean Chartron

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

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 12 mois.

Winemaking:

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

Dégustation :

- Robe : Jaune pur et lumineux
- Nez : Envoûtant de fraîcheur par ses petits cailloux blancs et sa touche de boisé délicatement vanillé.
- Bouche : Une matière pleine. Son cœur de bouche est doux comme une crème fouettée vanillée. La longueur salivante du climat le possède.

Tasting Note:

- Colour : crystal clear golden yellow
- Bouquet : enchanting mineral fragrances enhanced by a delicate and fine touch of oak
- Palate: full bodied with a mid palate that is soft and silky like vanilla whipped cream and ends with a delicate and long mouth watering saltiness.

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

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