

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

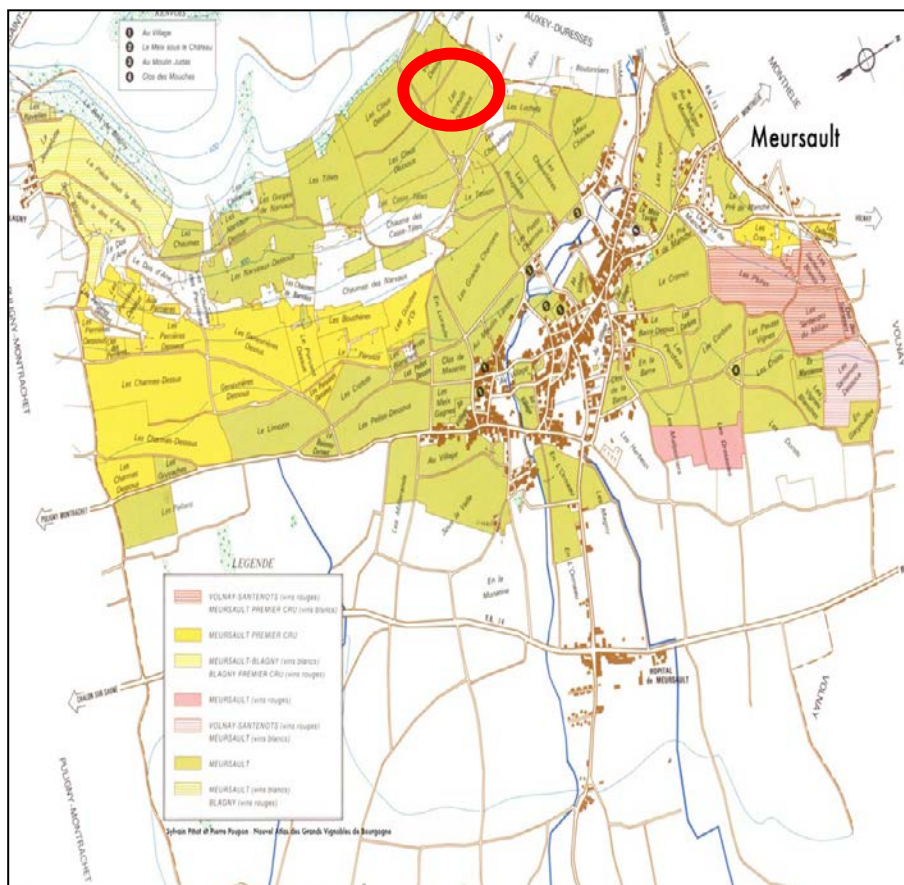
Jean Chartron

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 (25% de fûts neufs / 75% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

**Dégustation :**

- Robe : Or vert brillant
- Nez : un nuage d'épices douces (cannelle, vanille, poivre blanc)
- Bouche : au palais, ce vin au corps charnu enveloppe la langue d'une élégante saveur minérale.

**A servir :** de maintenant à 2015 à 13~ 15C°

**Grape Varietal :** Chardonnay

**Type of soil :** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

**Tasting Note:**

- Colour : Brilliant gold with green reflections
- Bouquet : lovely fragrances of sweet spices (cinnamon, vanilla and white pepper)
- Palate: on the palate, this wine is characterized by a broad and generous texture with an elegant mouth-watering persistency.

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