

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

2011

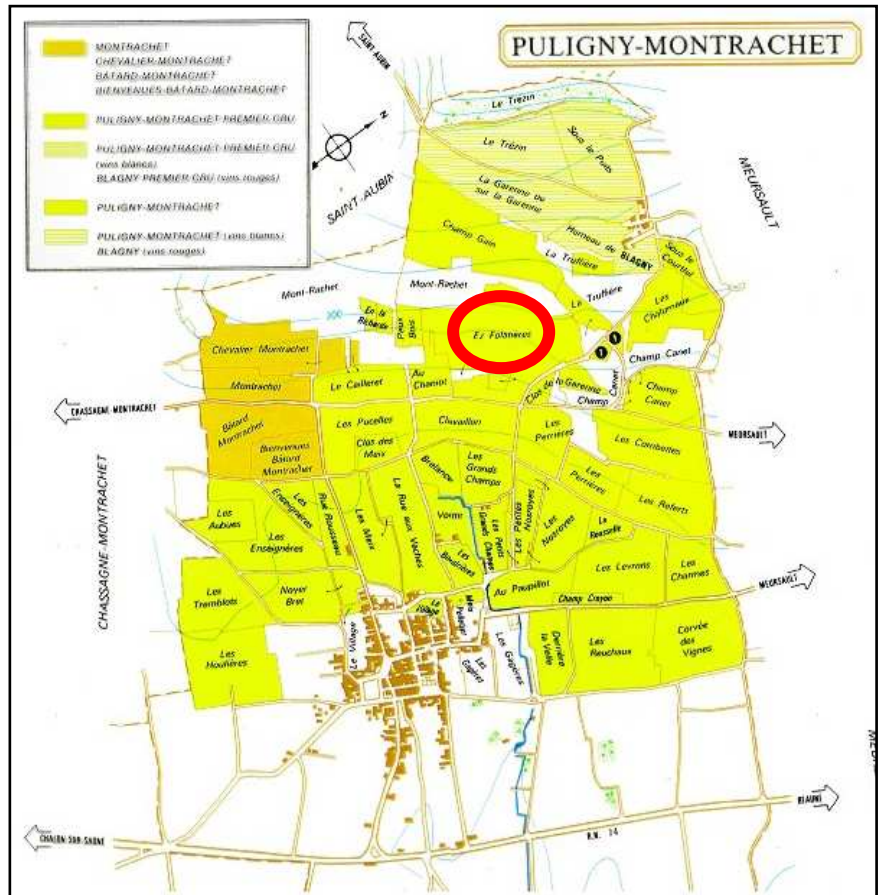
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

"FOLATIÈRES"

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

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 11 mois.

Dégustation :

- Robe : or blond à la grande brillance
- Nez : parfum captivant de verveine et d'herbes aromatiques (thym, lavande).
- Bouche : Porté par la densité calcaire du lieu il trace son histoire en bouche. Celle d'un amour entre la terre et le chardonnay. Avec une finale puissante et racée, on atteint le niveau de grands crus.

A servir : de maintenant à 2018 à 13-15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 11 months.

Tasting Note:

- Colour: Brilliant wheat gold.
- Bouquet : Captivating perfumes of verbena and aromatic herbs (thyme, lavender).
- Palate: The chalky density traces the history of this terroir, a love story between terroir and chardonnay. An elegant and powerful finish, attaining the level of grand cru.

To be served: now until 2018 at 13-15°C°