

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

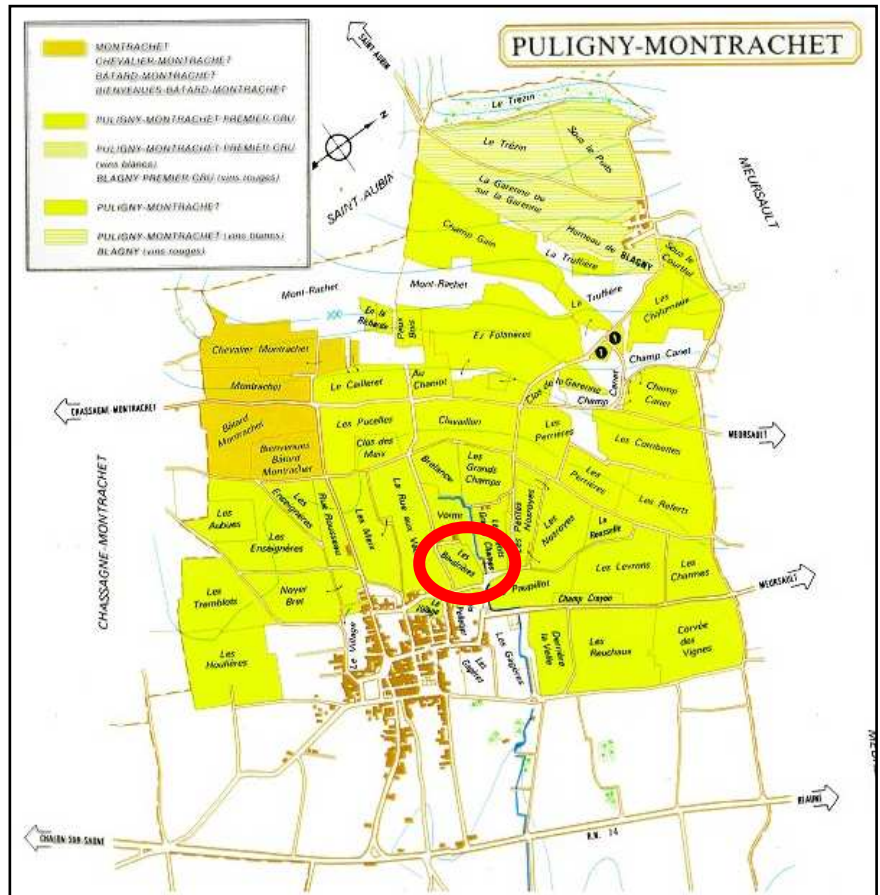
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2011

PULIGNY-MONTRACHET

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 10 mois.

Dégustation :

- Robe : or franc et massif
- Nez : un parfum tendre de vanille des îles aux effluves de franipane.
- Bouche : Onctueux, le jus caresse les papilles. une texture ample et généreuse à la persistance juste, ce nectar nous offre toutes les merveilles d'un Puligny

A servir : de maintenant à 2016 à 13-15°C

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 10 months.

Tasting Note :

- Colour : pure gold
- Bouquet : Soft Bourbon vanilla with franipane.
- Palate: Smooth, the wine caresses the taste buds. A broad and generous texture with a great persistency. This nectar offers all the marvels of a Puligny.

To be served : now until 2016 at 13-15°C