

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

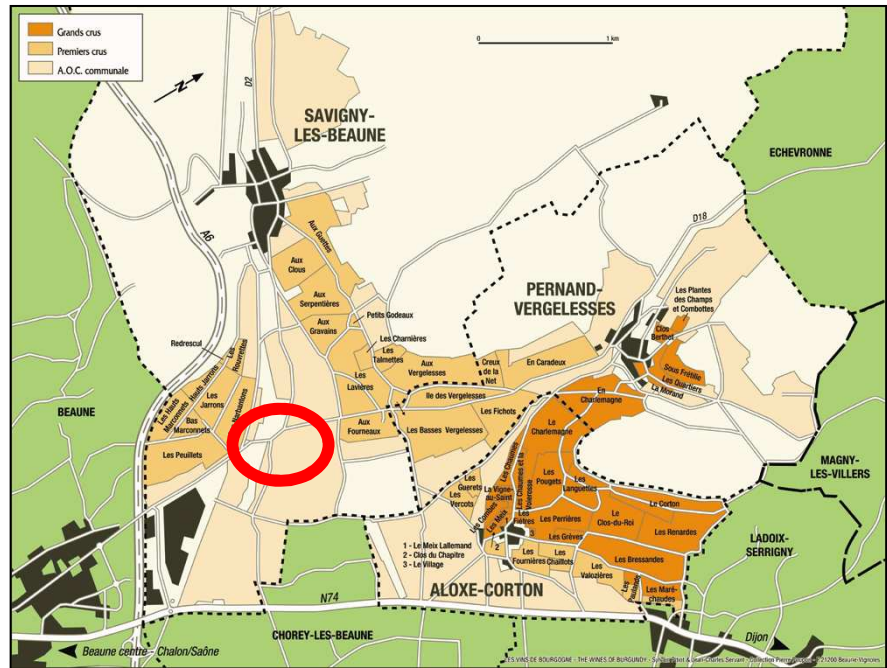
2011

SAVIGNY-LES-BEAUNE

" PIMENTIERS "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation :

- Robe : jaune Or franc
- Nez : parfum gras de beurre frais et de fleurs jaunes comme le genêt.
- Bouche : Sa texture plus large que longue fait le tour de la bouche. Le souffle final par sa touche de poivre gris laisse imaginer de savoureux accords gourmands avec des plats crévés.

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

Varietal : Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 10 months.

Tasting Note:

- Colour : clear yellow gold
- Bouquet : Aromas of fresh butter and broom flowers.
- Palate: A texture of fullness larger than its length, with a finale of touches of black pepper, which leaves us to imagine delicious pairings.

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