

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

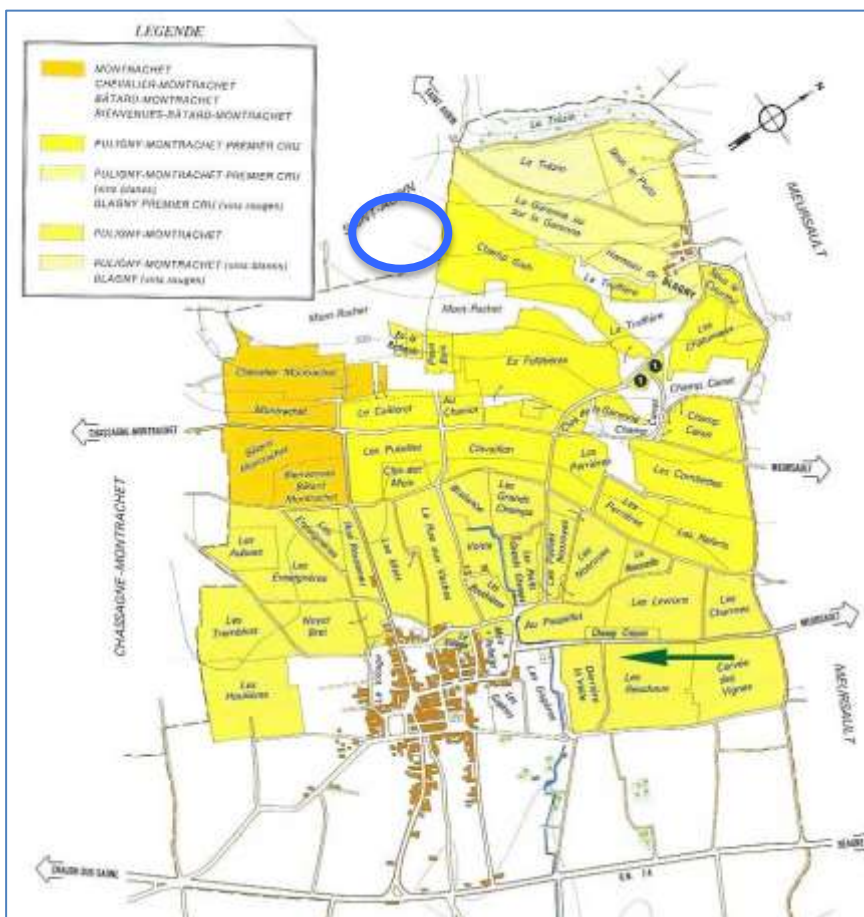
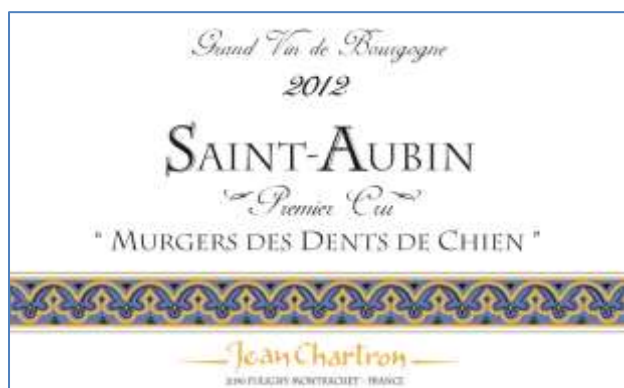
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Dégustation :

Sous des arômes de fleurs des murs son œil d'or est vif. Aussi long que large il propose une gamme de fruits blancs qui vous fait saliver, encore et encore.

A servir : de 2014 à 2017 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months.

Tasting Note :

Aromas of wall flowers, a structure as long as it is full, we find a range of white fruits. A wine to make you salivate again and again.

To be served : from 2014 until 2017 at 13~15°C°