

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

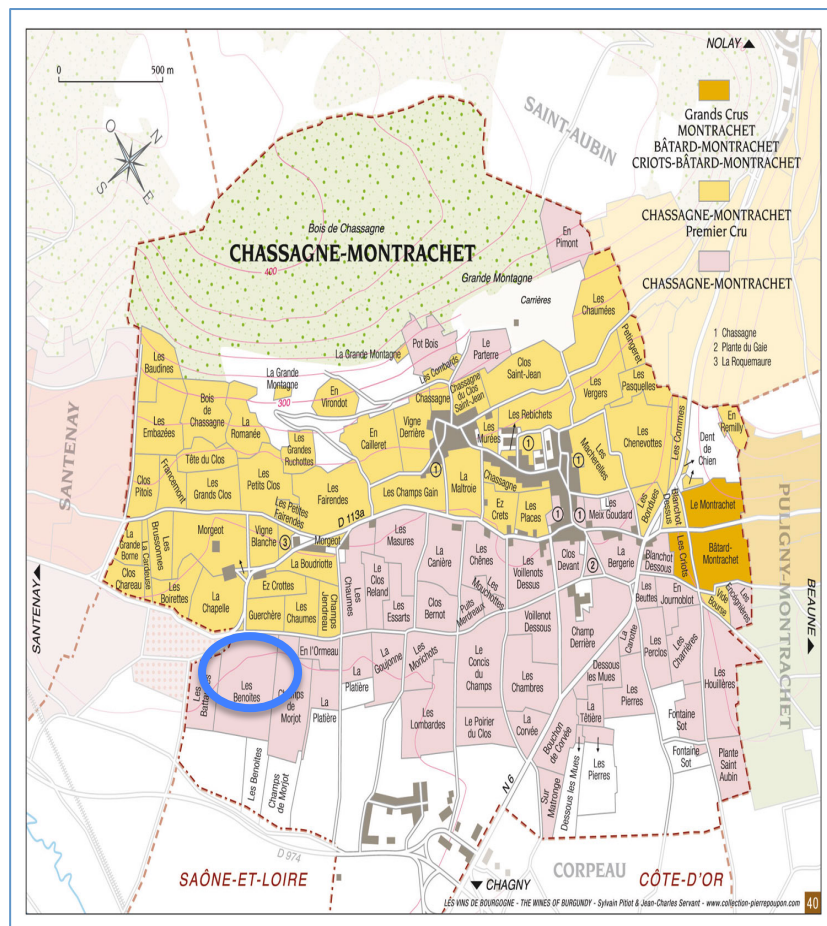
2012

CHASSAGNE-MONTRACHET

" LES BENOITES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Modé 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 :

Ce village a revêtu un costume doré de belle intensité. Le bois qui habite le nez avec un parfum de sève de tilleul se retrouve dans une matière fine à l'acidité en équilibre avec les agrumes. Dans une petite année il sera à son zénith.

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 :

This village wine has an intense golden aspect. A perfume of lime and a hint of oak, a delicate body, acidity balanced with citrus fruits. In a year this wine will be at its peak.

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