

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

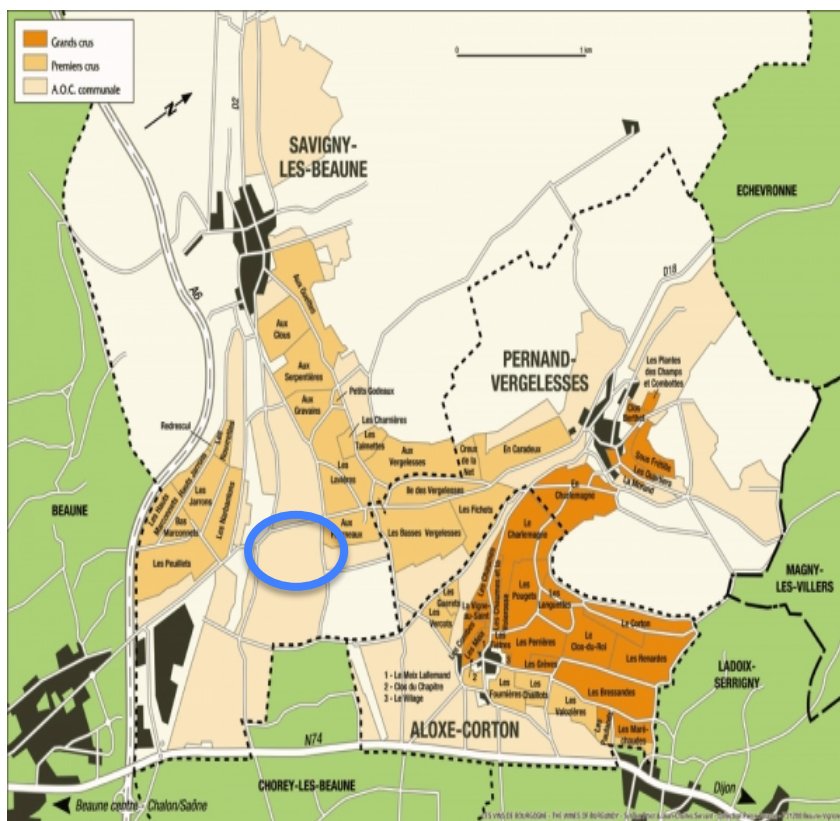
2012

SAVIGNY-LES-BEAUNE

" PIMENTIERS "

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 :

Son habit d'or prend des reflets cuivrés de bronze tandis que du nez s'échappent de douces senteurs de pain d'épice et de badiane Sa texture est dense et accroche le palais par une rondeur aux accents exotiques (mangue, ananas). Un vin de bouche qui en séduira beaucoup.

A servir : de 2014 à 2017 à 13~15C°

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 :

Golden colour with reflections of red gold, the nose expresses soft aromas of gingerbread and star fruit. A dense texture which adheres to the palate, roundness highlighting exotic fruits (mango, pineapple). A seductive wine.

To be served : from 2016 until 2017 at 13~15C°