

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

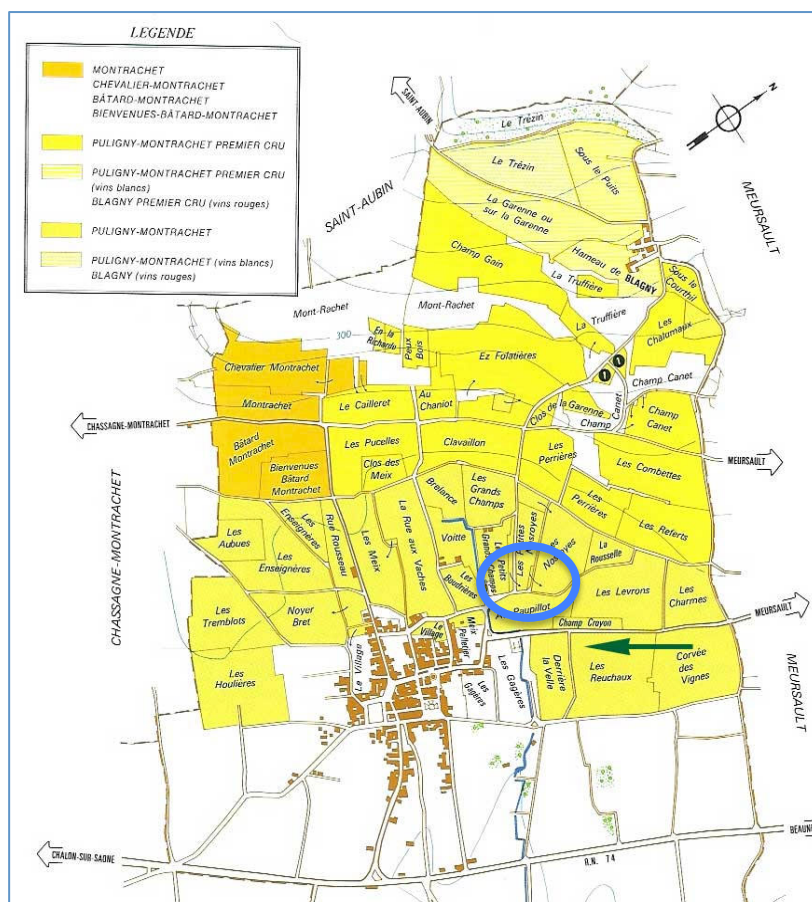
Grand Vin de Bourgogne

2012

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

Dégustation :

Quand sous un soleil clair des épices (gingembre, muscade) et des fleurs blanches virevoltent dans le verre vous êtes à Puligny. Sa texture se « mâche » faisant apparaître la tension du calcaire à vos sens, mettant le village en référence.

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 :

Reflections of a pale sun, with ginger, nutmeg and wild flowers in your glass - you are in Puligny. A texture bringing forth the chalky terrain expected in Puligny wines.

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