

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

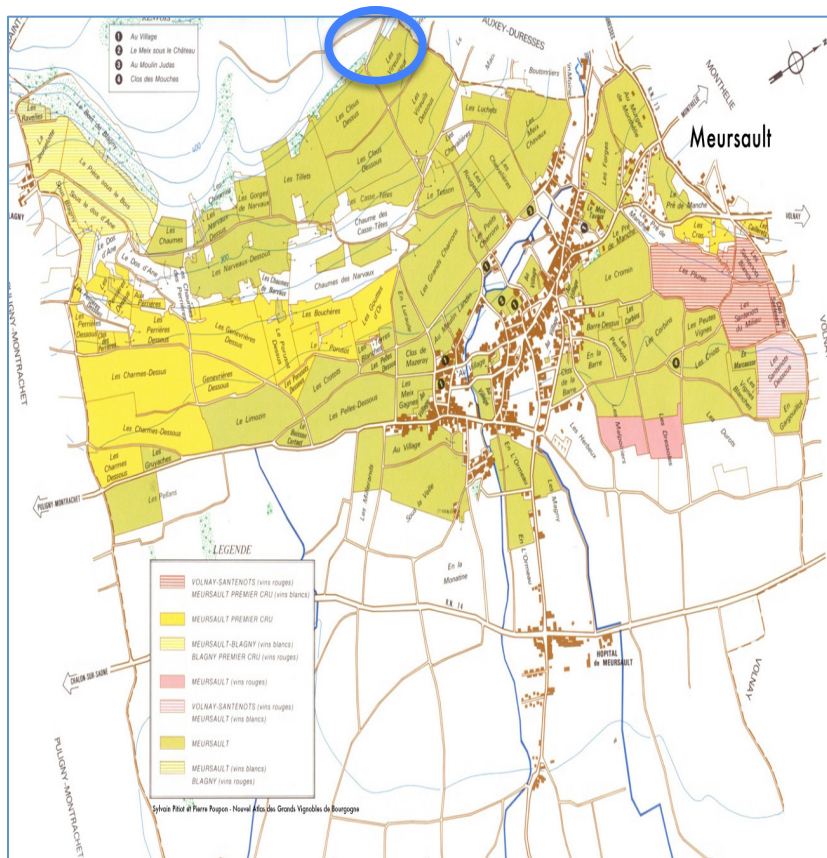
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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

Modé de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Une robe dorée comme le beurre s'ouvre déjà sur des arômes de fleurs des murs (genévrier, aubépine). Sa texture aussi longue que large est semblable à un bloc de calcaire : ce « tannin sec » est une force que trois ans de cave porteront au zénith

A servir : de 2015 à 2018 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

A glass of golden yellow opening with a bouquet of juniper and hawthorne. The structure is as long as it is large, offering chalky soil tones, apple, pear and almonds. Another three years for this wine to be at its peak.

To be served : from 2015 until 2018 at 13~15°C