

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*

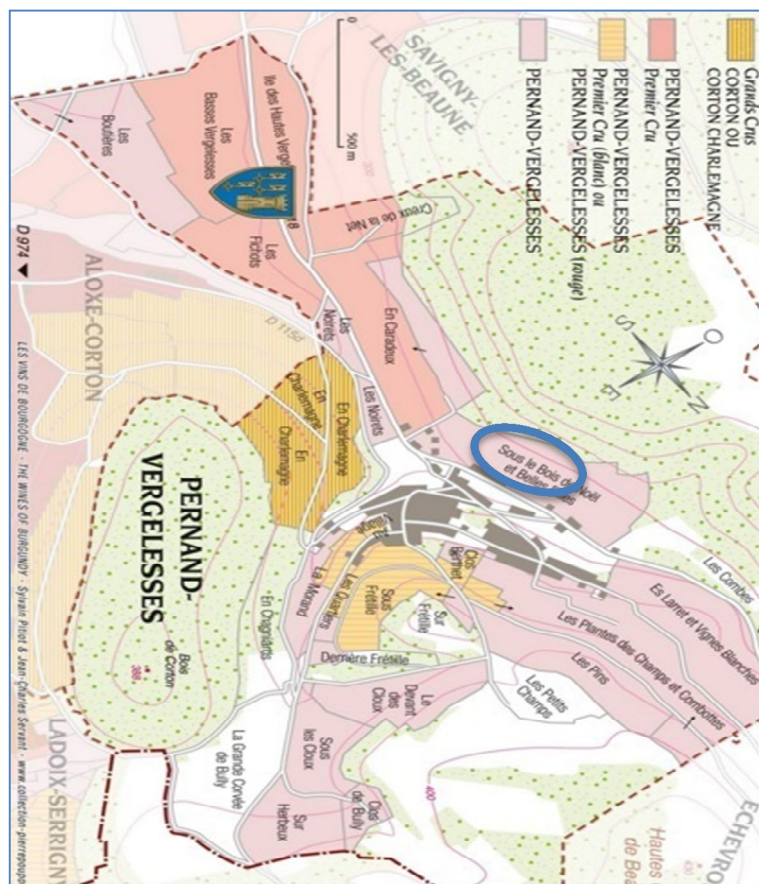
2015

**PERNAND-VERGELESSES**

“ LES BELLES FILLES ”

**Jean Chartron**

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage** : Chardonnay

**Type de sol** : argilo-calcaire

**Mode 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** :

Couvert d'un or lumineux ce flacon exhale des parfums délicats, presque sensuels d'acacia en fleurs. Sa texture charnue sur les fruits jaunes le rend aimable avec un finale chaleureuse. Il sera un bon compagnon pour un risotto aux fruits de mer.

**A servir** : de 2017 à 2020 à 13~15C°

**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** :

Dressed with a colour of luminous gold this bottle breathes delicate almost sensual perfumes of acacia flowers. A plump texture of yellow fruits rendering a warm and amiable finish. This wine would be an ideal accompaniment for a seafood risotto.

**To be served** : from 2017 until 2020 at 13~15C°