

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*

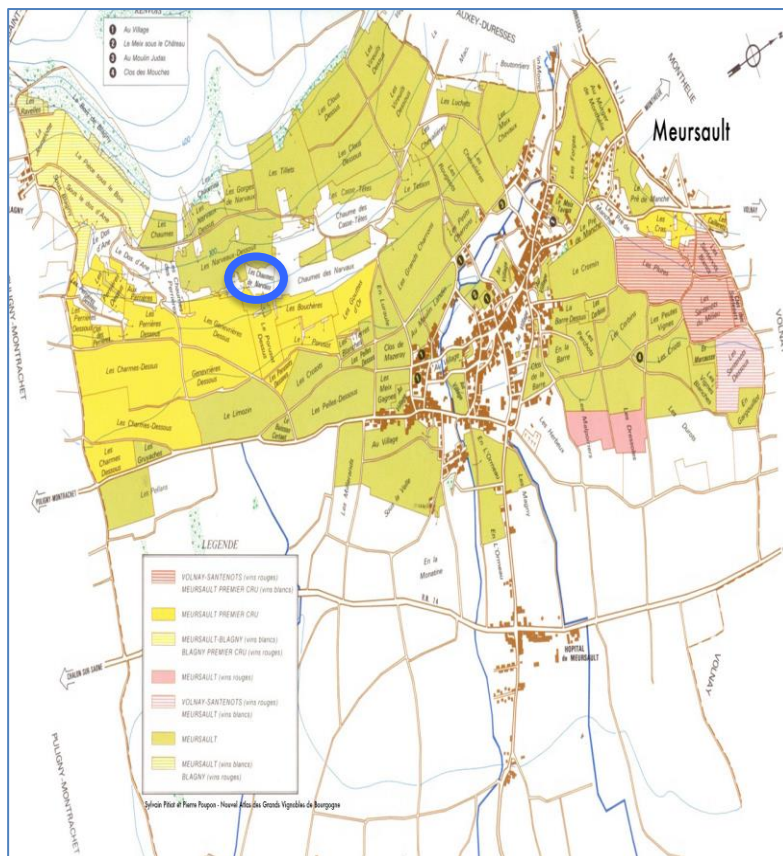
2017

**MEURSAULT**

" LES PIERRES "

**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 :

Son jus pâle s'ouvre déjà sur des arômes de fleurs des murs (genévrier, aubépine). Sa matière est riche sans être lourde. La minéralité d'un bloc de calcaire portera ce vin au zénith vers 2023.

A servir : de 2019 à 2025 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 :

Pale colour, on the nose an opening aroma of wallflowers juniper and hawthorn. Full bodied without being heavy, the limestone block will carry this wine to its peak around 2023.

To be served : from 2019 until 2025 at 13~15°C°