

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*

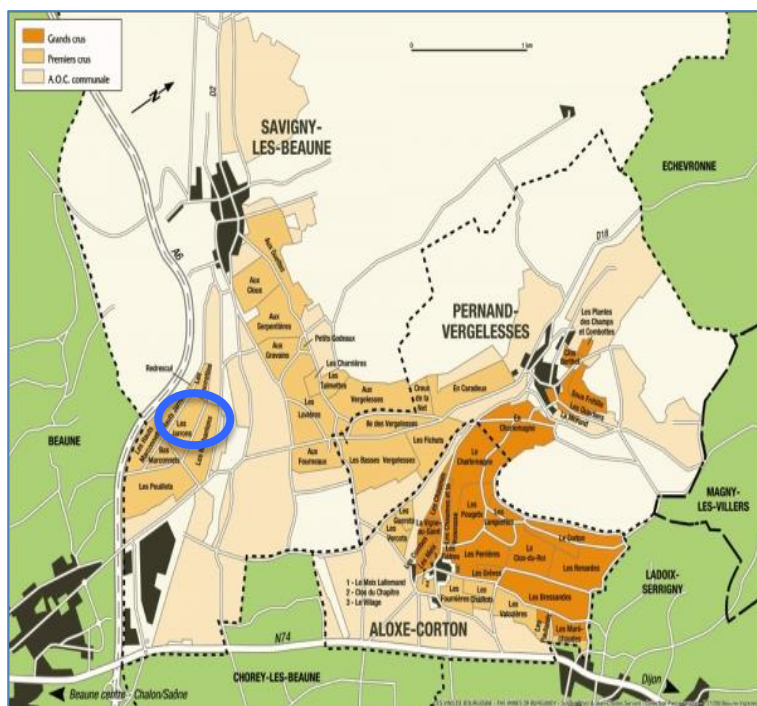
2017

SAVIGNY-LES-BEAUNE

" PIMENTIERS "

*Jean Chartron*

21190 PULIGNY MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% 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 habit d'or revêt des reflets verts tandis que du nez s'échappent de fines fragrances de cannelle en bâton et d'anis étoilé. Sa texture salivante offre une salinité finale rafraîchissante. En apéritif ou sur une terrine de poisson il fera merveille.

A servir : de 2019 à 2024 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

Gold with green reflections. On the nose a delicate fragrance of cinnamon sticks and star anise. A mouthwatering texture offers a refreshing salinity on the finish. Marvelous for aperitif or paired with a fish terrine.

To be served : from 2019 until 2024 at 13~15°C