

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

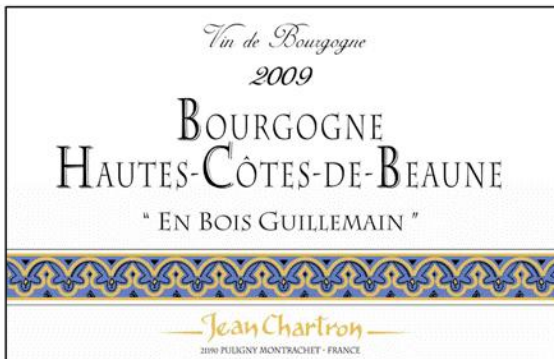
Jean Chartron

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

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation :

- Robe : or triant sur le vert pâle
- Nez : Beurre chaud et touche de noisette grillée.
- Bouche : Une matière large due à un volume aromatique long et frais où la poire williams explose.

A servir : de maintenant à 2013 à 13~15°C

Accord Met-Vin: volailles, veau ou poissons grillés, crustacés

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 10 months.

Tasting Note:

- Colour : golden yellow with green reflexions
- Bouquet: hot butter with a touch of grilled walnut
- Palate: nice body with a long and fresh finish. William pear

To be served: now until 2013 at 13~15°C

Food & Wine pairing: Grilled poultry, veal or fish, shellfish