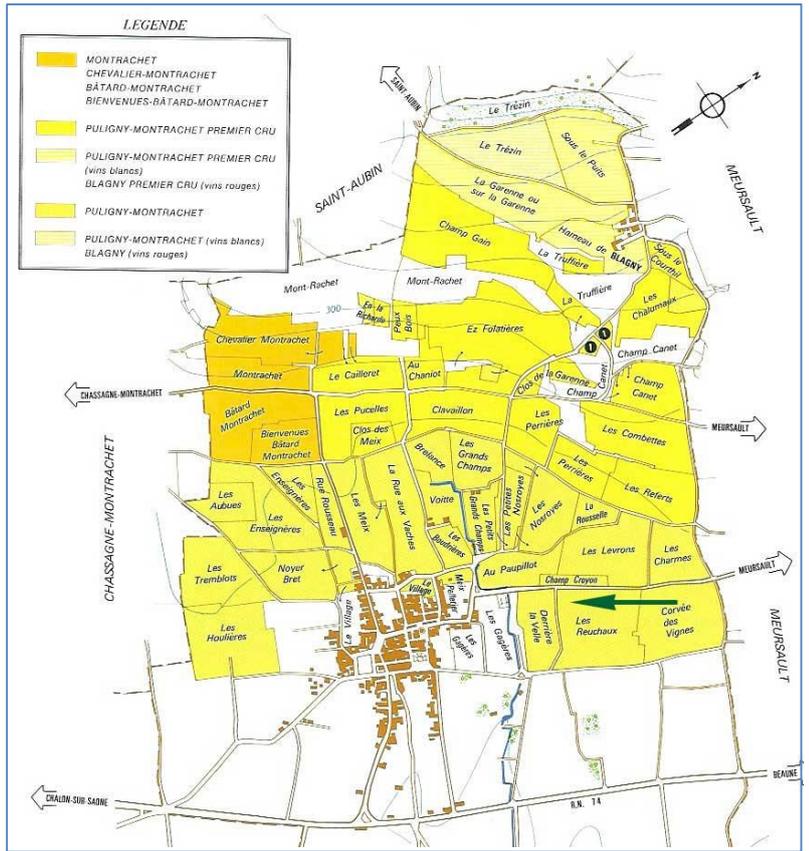


Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Sous un regard or blanc vif, il respire des parfums floraux bien typé chardonnay. Porté par une trame serrée sur le citron il crique le plaisir d'un fruité tonique. S'il ouvre la voie de l'apéritif il saura aussi dormir deux années en cave.

A servir : de 2017 à 2020 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

An aspect of white gold, exhaling floral perfumes typically found in chardonnay. Supported by a texture gripped with lemon, a real pleasure for aperitif or leave in the cellar for another two years.

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

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19