

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

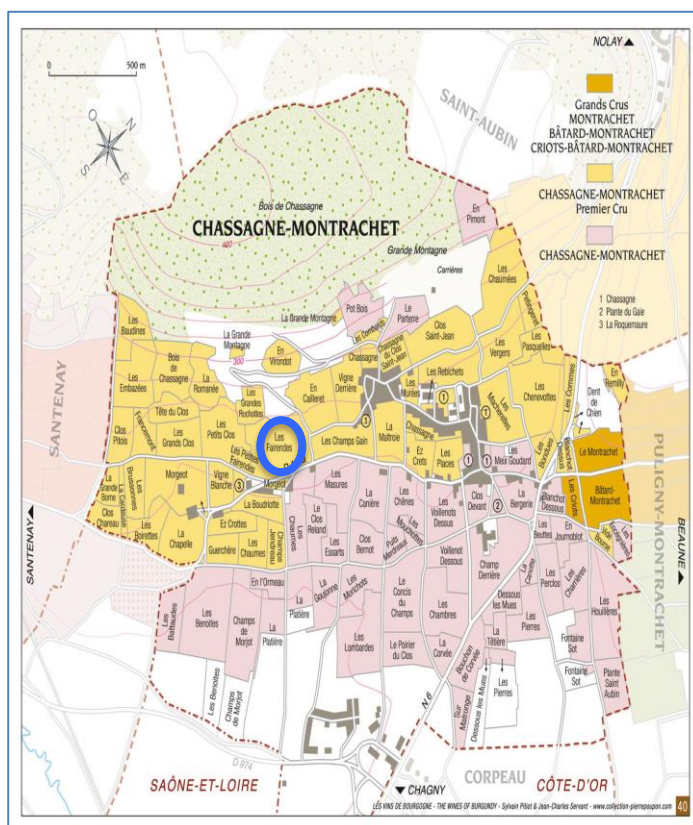
2016

CHASSAGNE-MONTRACHET

" LES BENOITES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% 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 :

C'est couvert par un jus au doré lumineux que son jus se parfume des notes acidulées de pêche de vignes. Alors son fruit gras et large couvre la bouche d'une saveur infiniment gourmande. Voici une bouteille qui n'aura pas le temps de visiter votre cave.

A servir : de 2018 à 2022 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and to finish 4 months in tank.

Tasting Note:

Luminous gold perfumed with notes of vine peach. Rich fruit covers with fullness the palate showing immense flavor. A wine you won't have the patience to leave in your cellar.

To be served: from 2018 until 2022 at 13~15°C