

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

2013

CHEVALIER-MONTRACHET

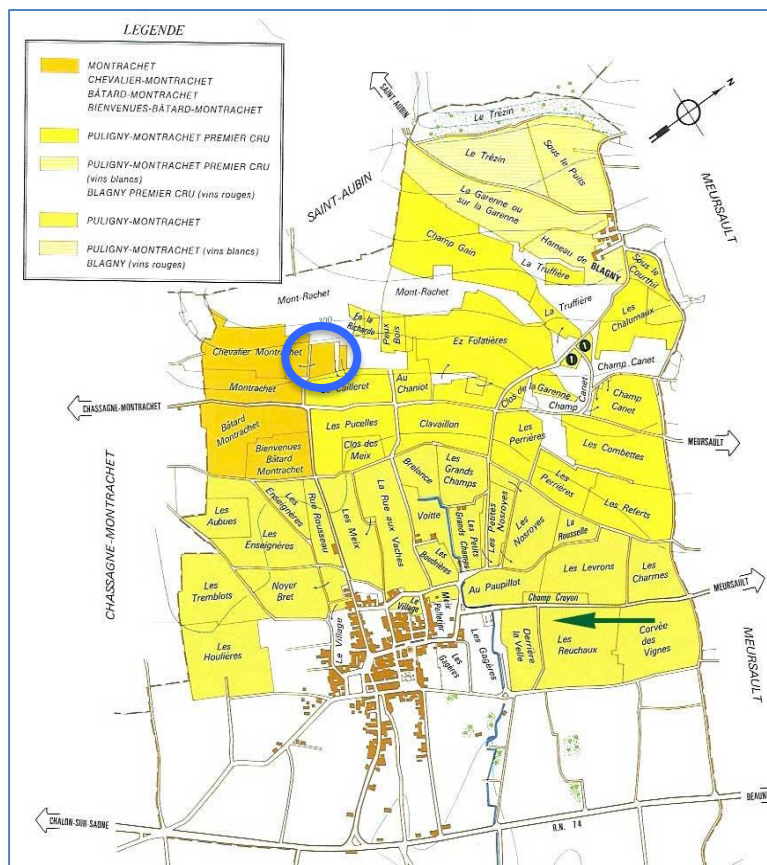
Grand Cru

"CLOS DES CHEVALIERS"

MONOPOLE

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Le jaune et le vert mêlent leurs couleurs dans une robe des plus éclatantes. Le nez est un parfum haute couture, à la fois pur et aérien. La matière le rejoint dans une tessiture fine à la rétro-olfaction iodée salivante. Un paragon de l'appellation.

A servir : de 2015 à 2023 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

Yellow and green give a dazzling aspect and a nose of "Haute couture" shows a pure and chalky minerality. The body is joined by a range of iodine purity. A paragon of this appellation.

To be served : from 2015 until 2023 at 13~15°C°