

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

2014

CHEVALIER-MONTRACHET

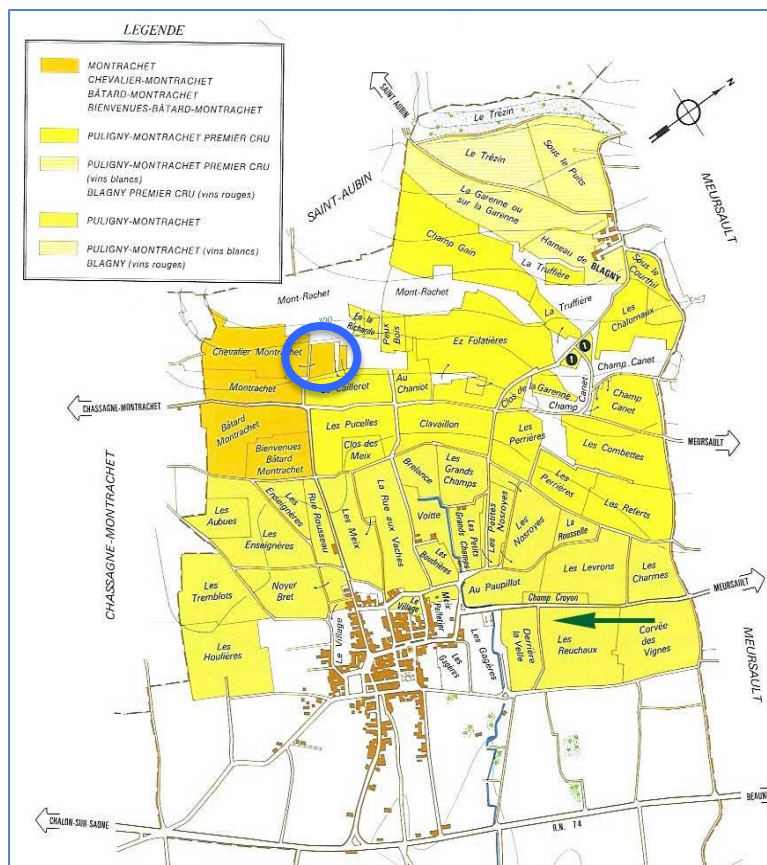
Grand Cru

" 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 :

Sous un casque d'or aux reflets verts il exhale la pierre blanche chauffée au soleil et l'aubépine. Equilibré et précis au palais c'est après un long chemin en bouche qu'il ouvre les papilles sur une persistance saline comme venue des mers lointaines. Déjà bon il pourra voguer 25 ans sur les flots de cave.

A servir : de 2016 à 2024 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 :

A golden helmet with green sparkles it breathes aromas of sun warmed white stones and hawthorn. Balanced and precise on the palate, it's after a long path that it opens the tastebuds with a saline persistence as from far away seas. Already good it will sail for another 25 years .

.To be served : from 2016 until 2024 at 13~15°C