

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

CHEVALIER-MONTRACHET

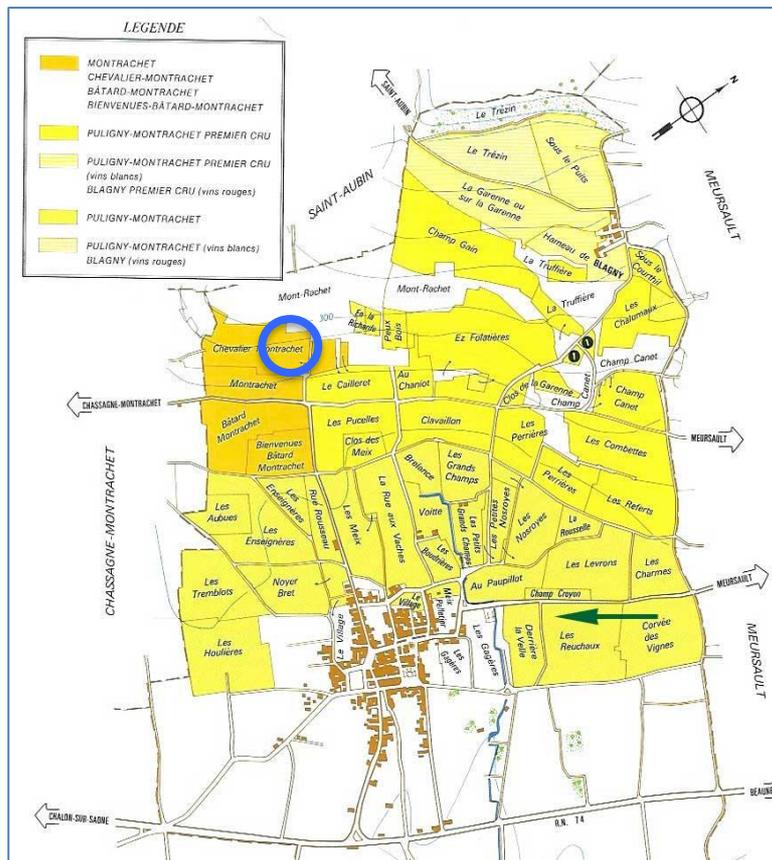
Grand Cru

" 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 :

Toujours aussi limpide comme une eau de source la robe annonce la finesse par ses touches aériennes de curry et de zest de cumbava. Précis de par sa saveur de pistil distille un gras aussi profond que dense par une saveur mate de poivre de Sichuan. L'éternité est devant lui aussi vous devrez l'ouvrir mais pas avant 2025.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

A servir : de 2018 à 2028 à 13~15C°

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 :

As always limpid like Spring water, the color announces its finesse with elevated aromas of curry and zest of Combava. A savor of pistil gives richness along with muted nuances of Sichuan pepper.

To leave in the cellar and open after 2025

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

To be served : from 2018 until 2028 at 13~15C°