

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*

2017

**CHEVALIER-MONTRACHET**

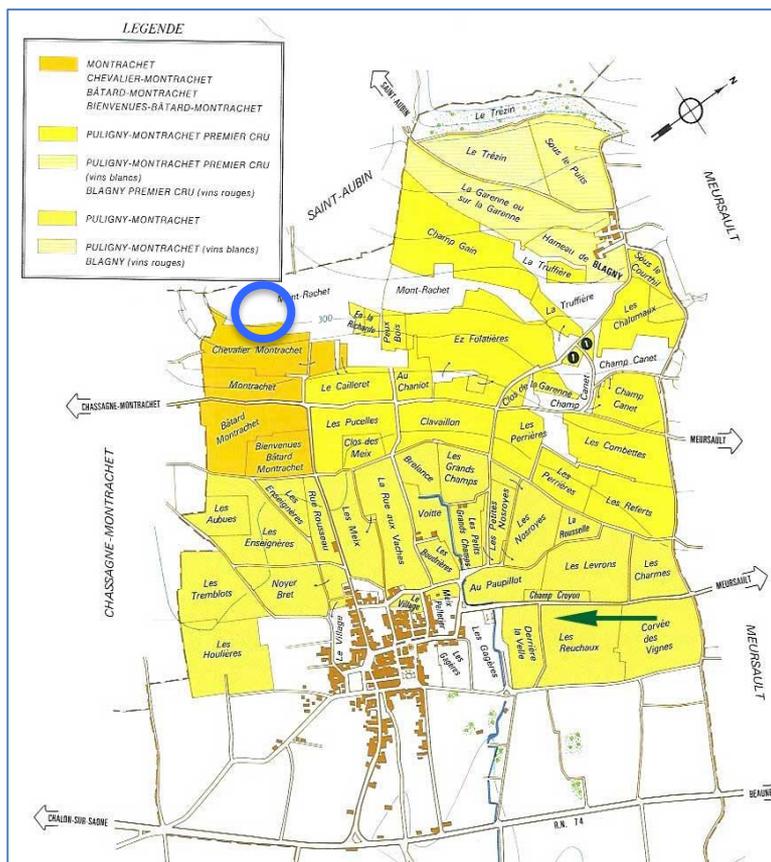
*Grand Cru*

"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 :

Si ce Chevalier offre un regard clair il dégage une présence aromatique ultime de petites fleurs des murets (aubépine, églantine). Une fois posé en bouche il dévoile toute son éducation dans un corps à la droiture minérale. Sa profondeur de jus vous fera pousser un souffle de plaisir.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

A servir : de 2019 à 2027 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 :

If this Chevalier offers a limpid appearance it emits an aromatic presence of wallflowers, hawthorn and eglantine rose. Poised on the palate it reveals all its education in a body of mineral rectitude. The depth will make you sigh with pleasure.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

To be served : from 2019 until 2027 at 13~15C°