

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

2018

CHEVALIER-MONTRACHET

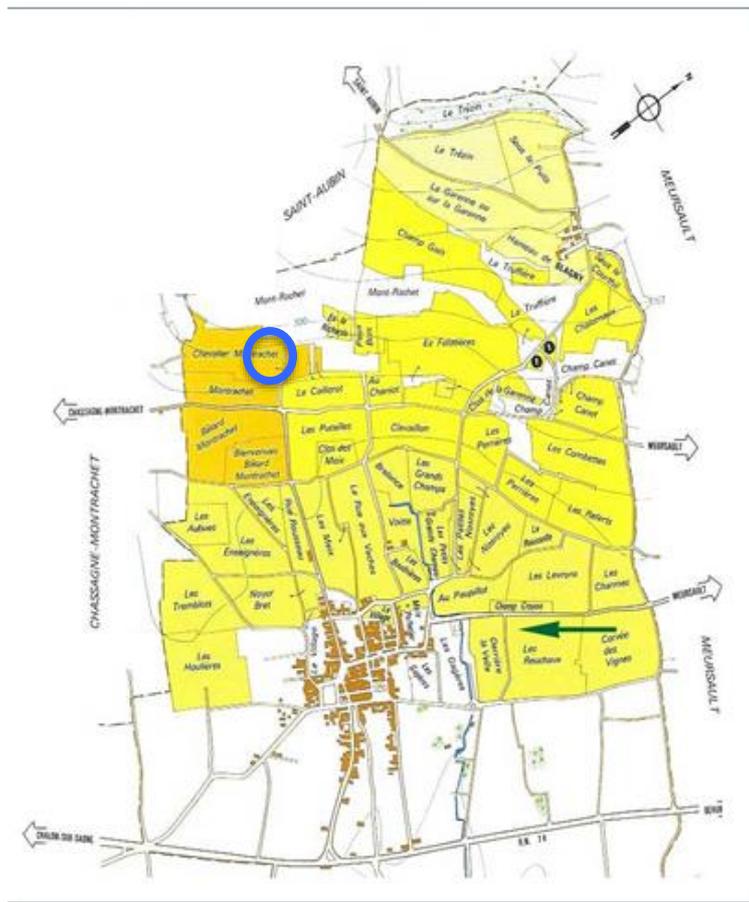
Grand Cru

" CLOS DES CHEVALIERS "

MONOPOLE

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation :

A l'instar du millésime 2017 ce Chevalier-là se parfume des petites fines fleurs des murets (amandier, aubépine, églantine) et ajoute une touche de cerisier en fleur. Parfaitement équilibré une fois en bouche il offre toute la minéralité du lieu par sa saveur de roche chauffée au soleil et sa persistance saline impressionnante.

Tasting Note :

Following the 2017 vintage this Chevalier is perfumed with wallflowers (almond, hawthorn, sweet briar with a touch of cherry blossom). Perfectly balanced once on the palate it offers all the minerality of its terroir, stones heated by the sun and an impressive saline persistence.

Le Clos des Chevaliers est un monopole de famille depuis 1917.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

A servir : de 2020 à 2028 à 13~15C°

To be served : from 2020 until 2028 at 13~15C°