

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*

2019

CHEVALIER-MONTRACHET

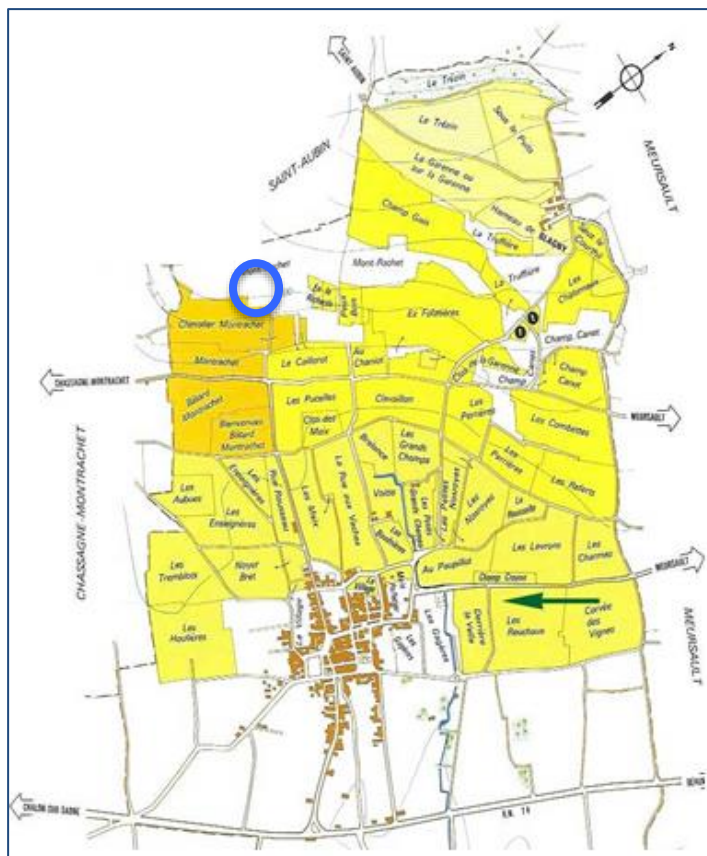
*Grand Cru*

"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 :

A chaque millésime le Chevalier impressionne par sa régularité de métronome. Sous une blancheur pâle il s'enrobe de ce parfum si bourguignon de petites fleurs des murets (amandier, aubépine, églantine) que complète une pointe de pollen. Sa trame pure exploite la profondeur du sol comme si l'on léchait la roche. Pour clore en beauté ce chemin de plaisir, sa salinité impressionne par cette sensation de lécher de la fleur de sel.

A servir : de 2021 à 2031 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 :

With every vintage the Chevalier impresses with its metronome regularity. Under a pale whiteness it is enrobed by a perfume so Burgundian, wallflower's hawthorn, sweet briar, almonds and a touch of pollen. Its pure framework exploits the depth of the ground as though we are tasting rocks. To close, finesse along this road of pleasure, an impressive salinity from a sensation as though one was tasting fleur de sel.

To be served : from 2021 until 2031 at 13~15C°