

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

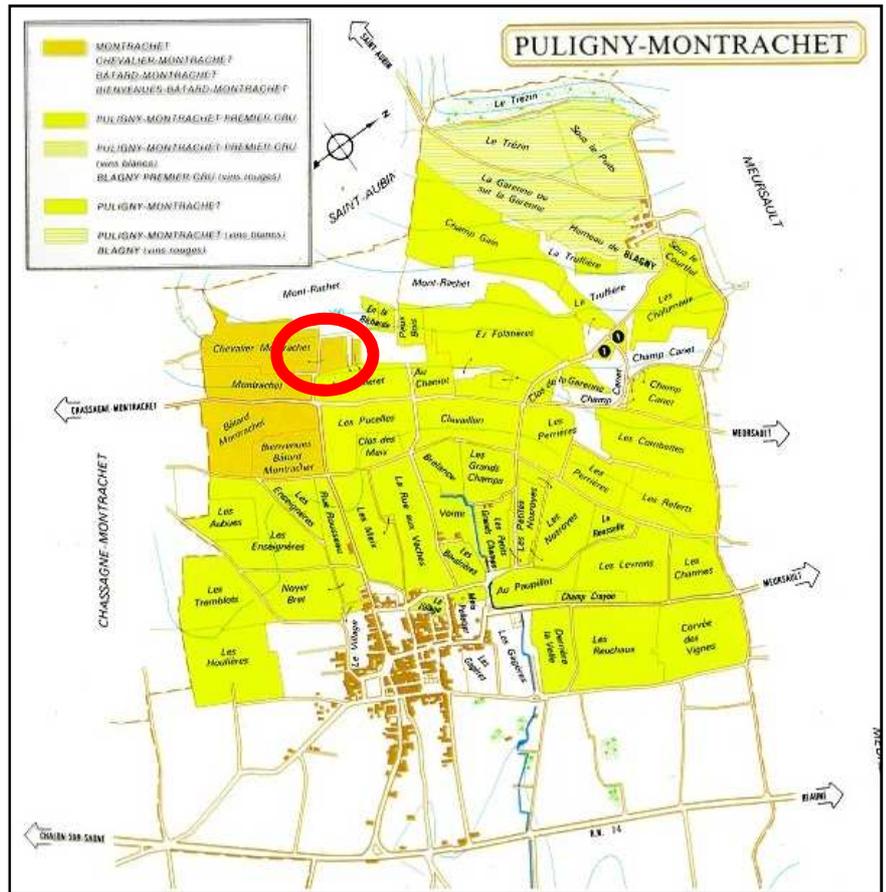
Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2010

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 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 16 mois.

**Dégustation :**

- Robe : jaune citron brillant.
- Nez : aérien et voluptueux mêlé de lys et de lilas.
- Bouche : Une densité explosive tandis qu'une matière à la puissante salinité libère un voile de fraîcheur. Cette cuvée devrait faire référence.

**A servir :** de maintenant à 2020 à 13~15C°

**Grape Varietal :** Chardonnay

**Type of soil :** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 16 months.

**Tasting Note:**

- Colour : brilliant lemon yellow
- Bouquet: voluptuous and complex by its notes of lilac and lily
- Palate: at first explosive and vinous like a Grand Cru, then a powerful mouth watering freshness at mid palate and very long finish. A superb Chevalier.

**To be served:** now until 2020 at 13~15C°