

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

2022

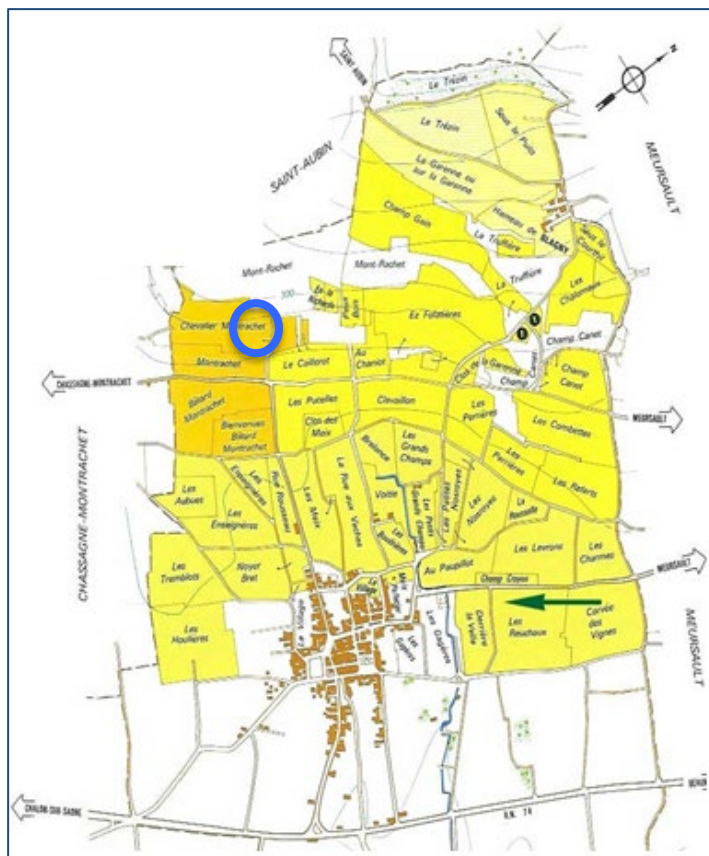
CHEVALIER-MONTRACHET

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 :

Auréolé d'une couronne d'or liquide il se parfume de fougères et de petit fleur blanches des murets (églantine, aubépine). Ample dès la mise en bouche, il impressionne par le côté caressant puis pénétrant dans un final au souffle d'épices.

Tasting Note :

Wrapped in a crown of liquid gold, it is perfumed with ferns and small white wallflowers (rosehip, hawthorn). Full-bodied on the palate, it impresses with its caressing, then penetrating spicy finish.

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15C°

To be served : from 2024 until 2034 at 13~15C°