

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

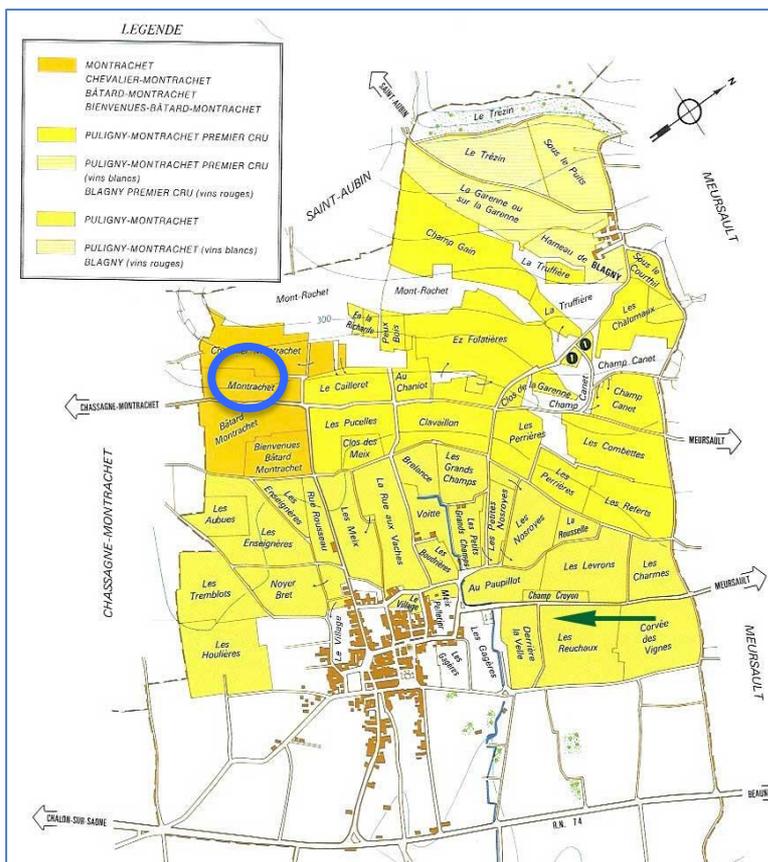
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2014

MONTRACHET
Grand Cru

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 :

Le roi de la colline éternelle dévoile sur un regard gris un parfum sombre de pierre froide comme léchée par le torrent. La matière est là, tapie dans l'ombre d'un socle minéral intense. Sa tenue en bouche vous fait égrener les secondes qui vous sépare du moment de plaisir. Une patience monacale est de rigueur afin que le temps finisse de construire ce monument.

A servir : de 2016 à 2024 à 13~15°C°

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 :

King of the eternal hill unveils, a sober perfume of cold stones licked by the torrent. The body hunkered down in the shadow, a bed rock of mineral intensity. On the palate the seconds string out before the moment of pleasure. A monastic patience is required for this wine, to allow time to finish the construction of this monument.

To be served : from 2016 until 2024 at 13~15°C°