

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

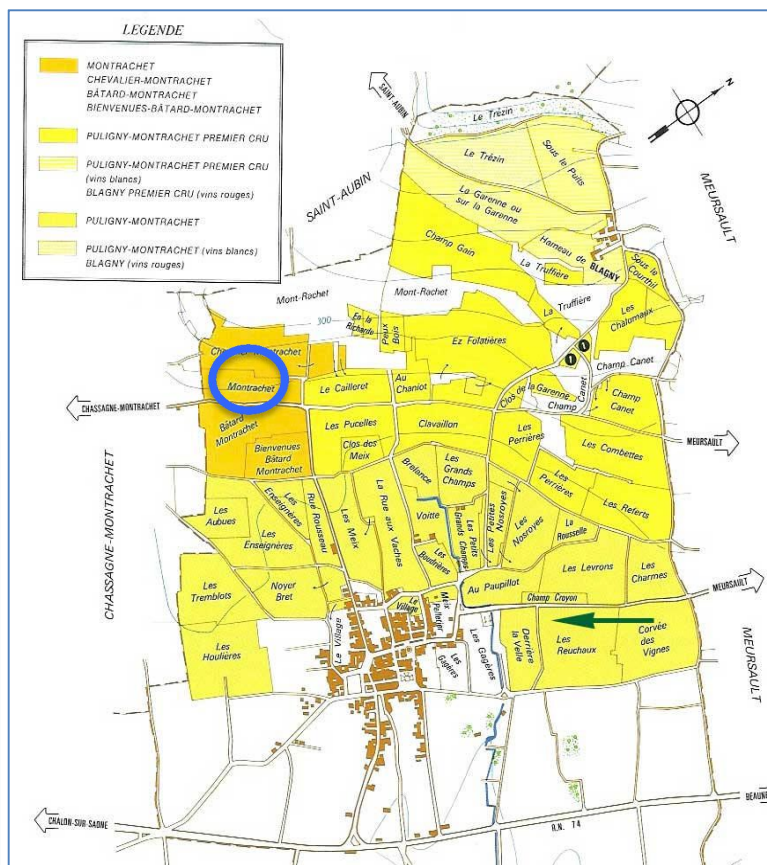
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2015

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 :

Tandis qu'un jus à l'or vert s'accroche au verre, le nez respire le thé vert et les fleurs des murs (aubépine, sabot de Vénus). Sa mise en bouche est compacte, tactile, portée par un jus ferme à la finale réglissée. Sa rétro-olfaction est impressionnante : 20 secondes après il vous parle encore et vous fait saliver de Plaisir

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 :

A colour of green gold clinging to the glass. The nose breathes green tea and wallflowers, hawthorn and lady's slipper. The front palate is compact and tactile carrying this nectar to a liquorice finish. The retro-olfaction is impressive, 20 seconds later it is still speaking to you. Salivate with pleasure.

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