

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

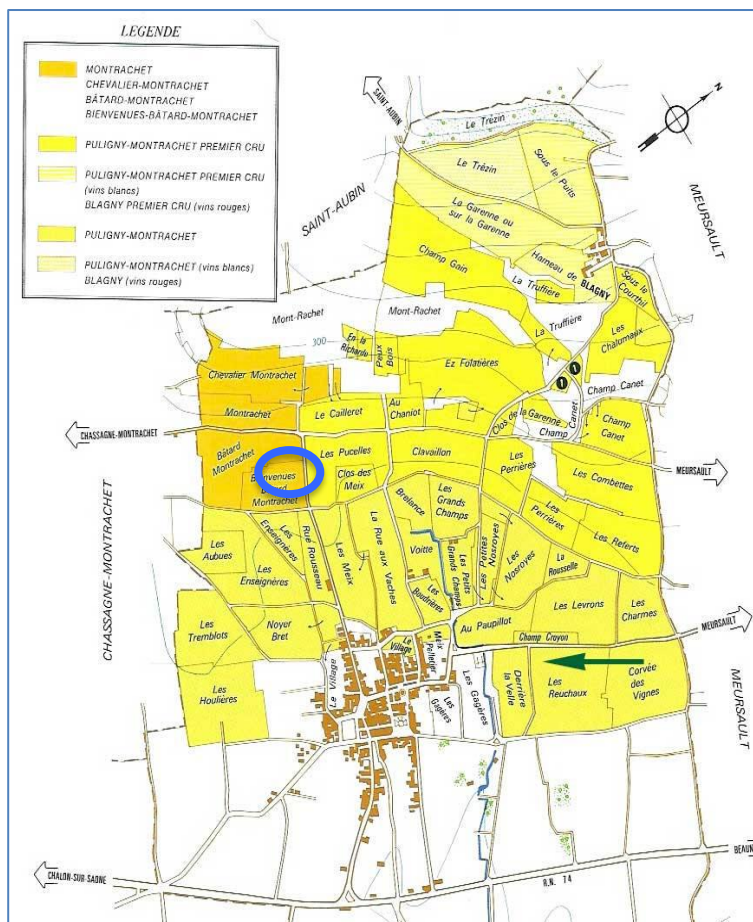
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2017

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 est un soleil tombé dans le verre. Autour de lui flotte des arômes prégnants de pierres chauffées au soleil, de silex frotté... tandis que son palais transforme le marbre de son socle en un élément liquide. Sa douce salinité prolonge votre plaisir un minute entière. C'est un monu-ment liquide à déguster comme un met royal.

A servir : de 2020 à 2027 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 :

The King of the hill, the sun captured in a glass. Significant aromas of stones warmed by the sun and rubbed flint and thus transforms its marble bedrock into a liquid element. Soft salinity prolongs your pleasure for an entire minute. It is a monument to appreciate as you would a royal dish.

To be served : from 2020 until 2027 at 13~15C°

[Tapez le texte]