

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

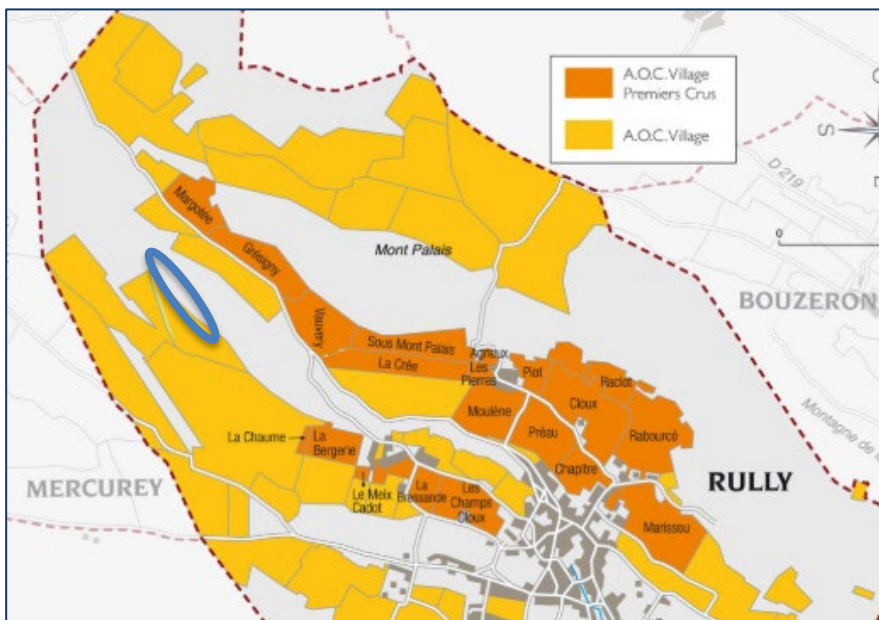
*Grand Vin de Bourgogne*

2022

**RULLY**

"MONTMORIN"

*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 (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Winemaking :

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Monsieur Montmorin a mis son costume doré! Le nez est explosif! On y trouve pêle-mêle des notes de viennoiserie, de pain grillé, mais aussi des zestes d'agrumes confites (kumquat, clémentine). Sa saveur est pleine dès l'attaque puis fait le tour de la bouche. C'est un vin que l'on mâche comme une grosse pêche mûre... Sûr qu'il n'arrivera pas jusqu'à votre cave.

Tasting Note :

Monsieur Montmorin has put on his golden suit! The nose is explosive! There are notes of sweet pastries and toast, as well as candied citrus zest (kumquat and clementine). The flavour is full from the outset, then sweeps around the palate. It is a wine you consume like a large, ripe peach. It certainly won't make it down to your cellar.

A servir : de 2024 à 2030 à 13~15°C

To be served : from 2024 until 2030 at 13~15°C