

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

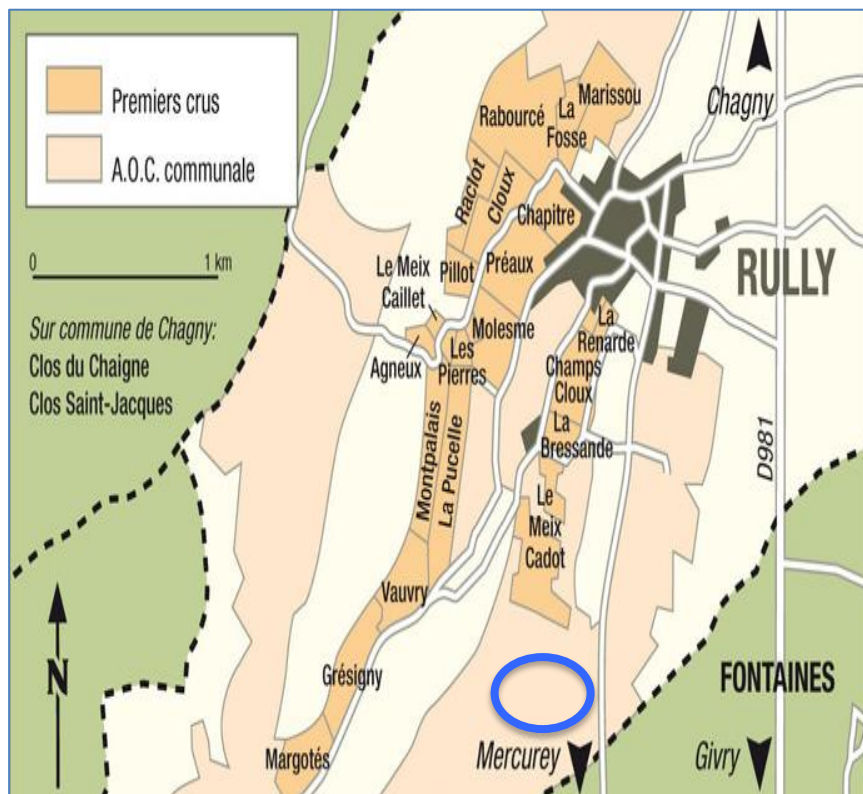
A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne
2013

RULLY
"MONTMORIN"

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

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.

Dégustation :

Un jaune pur au bel éclat libère un doux parfum de vanille et d'amande. La saveur sucrée de pêche qui se dévoile au premier contact prolonge la maturité du fruit avec générosité. Déjà bon il sera à son apogée fin 2016.

A servir : de 2014 à 2017 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

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.

Tasting Note :

A pure pale yellow which releases a perfume of vanilla and almonds. On the palate, a first impression of sweetness from peach followed by a depth and fullness with generous fruits and good acids.

To be served : from 2014 until 2017 at 13~15C°