

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

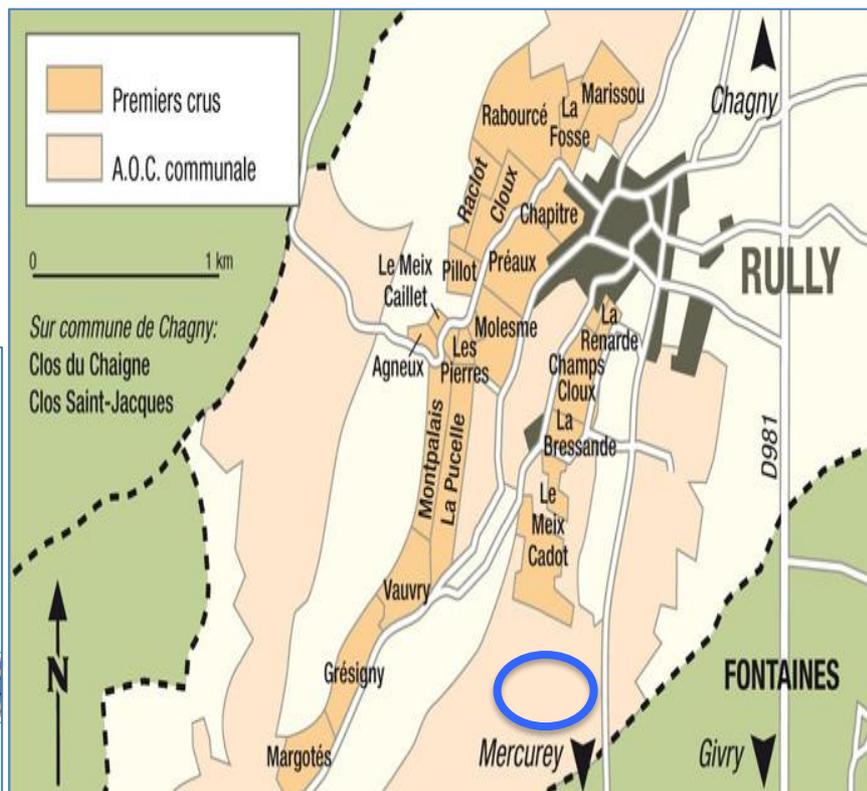
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2014

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 :

Du 2013 il a gardé le bel éclat jaune pur. Mais ce 2014 s'ouvre sur une aromatique florale qui associe la douceur des fleurs des murets à la subtilité du jasmin. La minéralité du Rully apparait dès le premier contact en bouche. Le jus fin et salivant à la note finale iodée en fait un compagnon idéal sur une entrée à base de poisson ou produits de la mer. S'il peut être attendu deux ans c'est dans cette première année qu'il est le plus charmeur.

A servir : de 2016 à 2019 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 :

As with the 2013 the 2014 retains the pure pale yellow aspect, however the nose opens with floral aromas associating the gentleness of wall flowers and the subtlety of jasmine. The minerality appears immediately on the palate, mouthwatering until the final note of salinity. An ideal companion for fish. May be cellared another two years but is most enchanting now.

To be served : from 2016 until 2019 at 13~15C°