

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

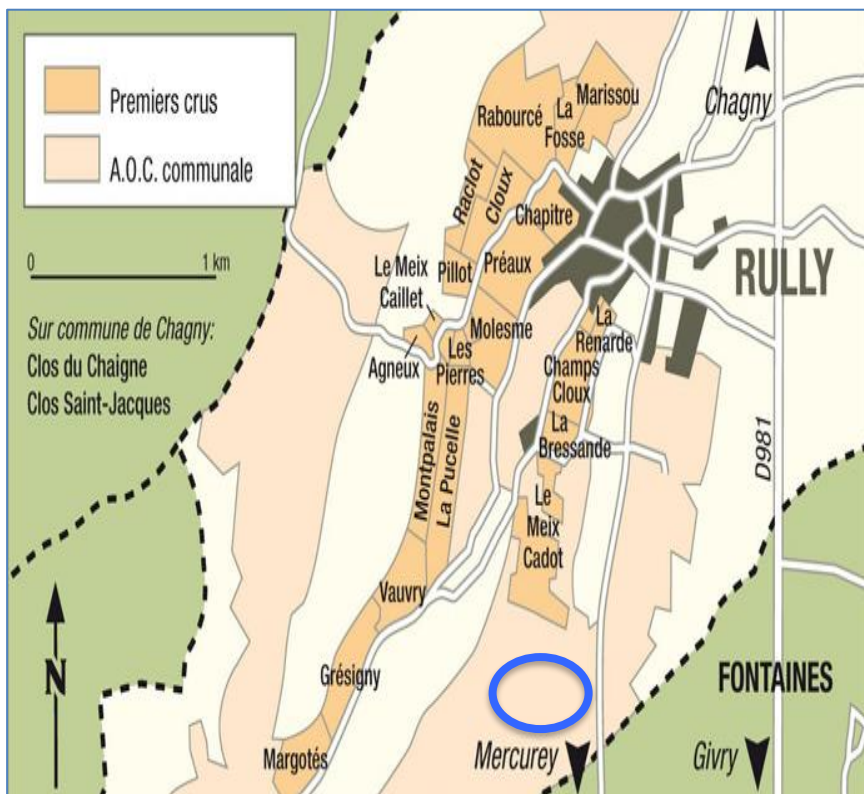
A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

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

Grand Vin de Bourgogne
2016

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 :

Ce 2016 a conservé de 2015 sa belle couleur tilleul. Les pierres blanches du plateau calcaire de Montmorin lui donnent un aspect de cailloux choqués, frottés. Son jus sec et tendu est l'archétype d'un chardonnay bourguignon moderne qui se marie avec joie a toutes les cuisines du monde.

A servir : de 2017 à 2022 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:

An aspect of color as in the 2015 vintage the 2016 has retained the beauty of lime tree flowers .The limestone plateau of Montmorin shows well the flavour of shattered stones a dry archetypal modern Burgundy which pares well with worldwide cuisine.

To be served: from 2017 until 2022 at 13~15C°