

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

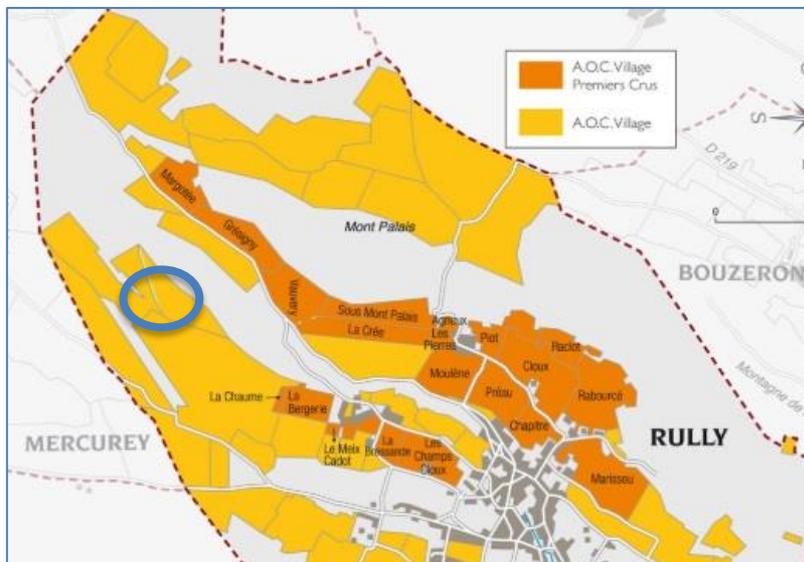
info@jeanchartron.com

*Grand Vin de Bourgogne*

2017

**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 :

Winemaking :

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.

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 :

Tasting Note :

Un jaune pur au bel éclat libère un parfum sucré de frangipane. La saveur juteuse de la pêche jaune qui se dévoile au premier contact est prolongé par un fruité généreux. Déjà bon il peut être attendu jusqu'en 2025.

A sparkling pure gold liberating a sweet nose of frangipane. Concentrated juicy yellow peaches are revealed on the front palate and lingering generous fruits. Already good it could age up to 2025.

A servir : de 2019 à 2025 à 13~15C°

To be served : from 2019 until 2025 at 13~15C°