

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

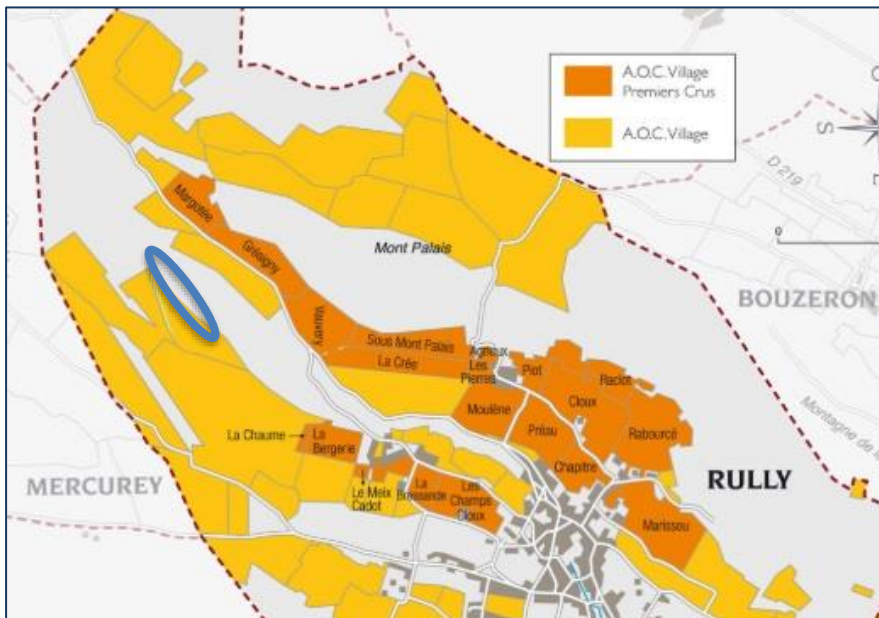
*Grand Vin de Bourgogne*

2019

**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 :

Quel parfum! Il vous ferait oublier le regard éclatant de son jus. Le genêt en fleurs s'associe à un boisé très fin venu de son élevage en fûts. Après un début de bouche tout en chair de fruit jaunes (nectarine et pêche) il délivre une longueur salivante riche d'énergie. C'est la bouteille parfaite pour passer de la table basse à la table du repas.

Tasting Note :

What perfume! It makes you forget the aspect of this dazzling liquid. Broom in flower associated with a light touch of oak coming from the ageing in cask. On the front palate flesh of yellow fruits, nectarine and peach then delivering a salivating length of richness and energy. A perfect bottle to pass from the coffee table to the dinner table.

A servir : de 2021 à 2025 à 13~15°C

To be served : from 2021 until 2025 at 13~15°C