

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

*Jean Chartron*

A

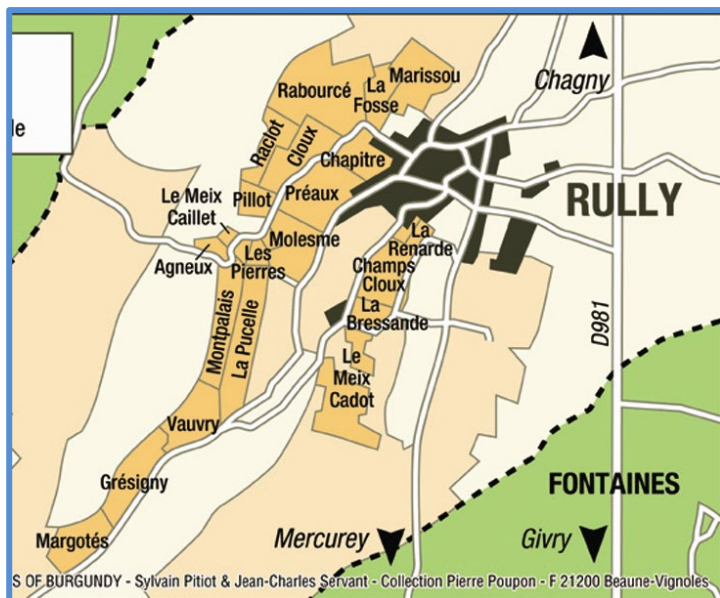
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



**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 3 mois en cuves.

**Dégustation :**

Un jaune pur de grande densité fait danser les fleurs et leur pollen dans le verre. Son attaque juteuse de pêche jaune se prolonge par un fruité généreux. Un Rully gourmand qui peut être attendu jusqu'en 2024.

**A servir :** de 2022 à 2027 à 13~15°C

**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 3 months in tank.

**Tasting Note:**

Deep yellow in colour, combined in the glass with a nose of wild flowers and their pollen. Initial tasting reveals flavours of rich, yellow peach, with the generous fruit providing real length. This is a Rully to accompany food and can be cellared until 2024.

**To be served:** from 2022 until 2027 at 13~15°C