

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*

2021

CHEVALIER-MONTRACHET

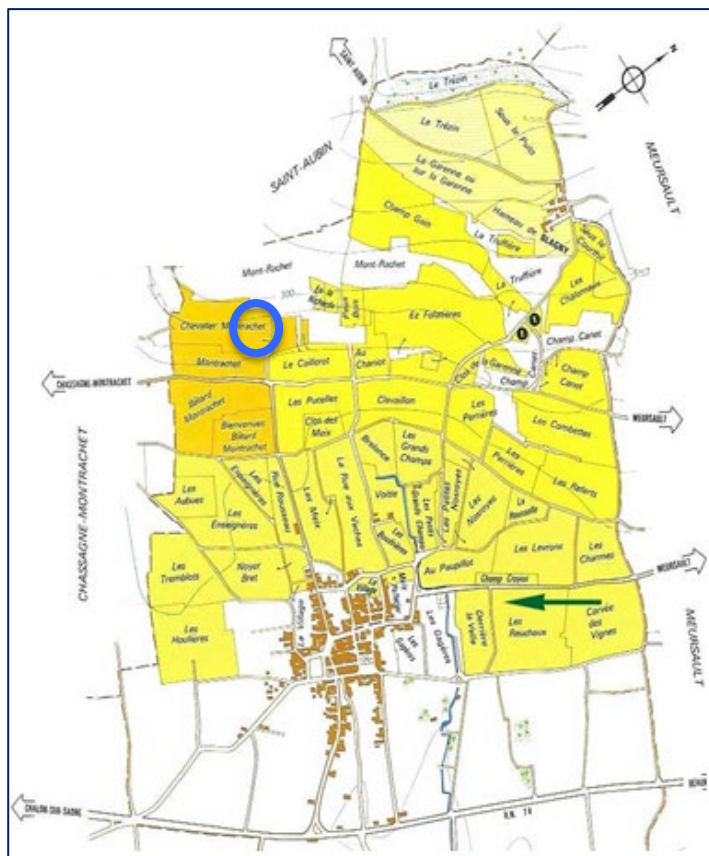
*Grand Cru*

"CLOS DES CHEVALIERS"

MONOPOLE

*Jean Chartron*

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Ce Chevalier là, doit cette année tout à sa monture. Son parfumé intense mêle la fraîcheur du calcaire, de la réglisse et des herbes sauvages. Sa tessiture suit telle une indolente compagne de voyage. C'est certainement le meilleur millésime depuis 2010.

A servir : de 2024 à 2034 à 13~15°C

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 14 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

This year, this Chevalier owes everything to its position on the hillside. Its intense nose blends the freshness of limestone, liquorice and wild herbs. Its breadth of flavour and length are extreme. This is certainly the best vintage since 2010.

To be served : from 2024 until 2034 at 13~15°C