

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

2020

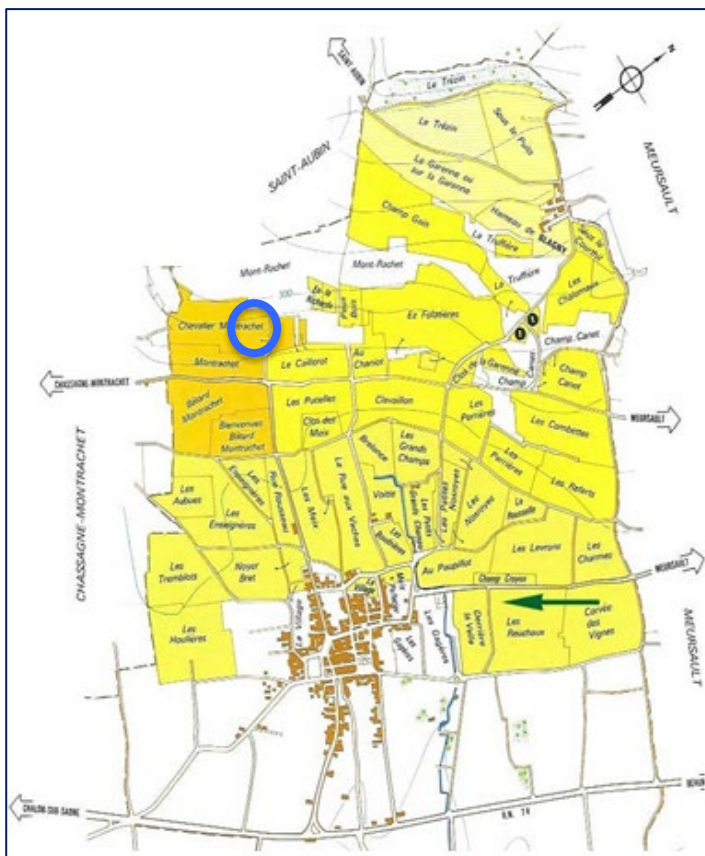
CHEVALIER-MONTRACHET

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 :

Le doré se son costume liquide recèle des trésors parfumés de vanille bourbon et de bois de santal. Son entrée de bouche épaisse voit s'installer une saveur profonde, envahissante de badiane et de réglisse qui traîne sur les papilles. Le retour de la salivation est digne de son rang. Ce chapelier deviendra roi si vous le laissez grandir en cave une dizaine d'année

A servir : de 2023 à 2033 à 13~15C°

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 :

The wine's golden colour conceals within it scents of bourbon vanilla and sandalwood. Upon tasting, initial flavours of star anise and liquorice coat the taste-buds. As the mouth begins to moisten once more, one is aware that this wine is worthy of its status. Without doubt, this wine will achieve magnificence if allowed to mature in a cellar for 10 years.

To be served : from 2023 until 2033 at 13~15C°