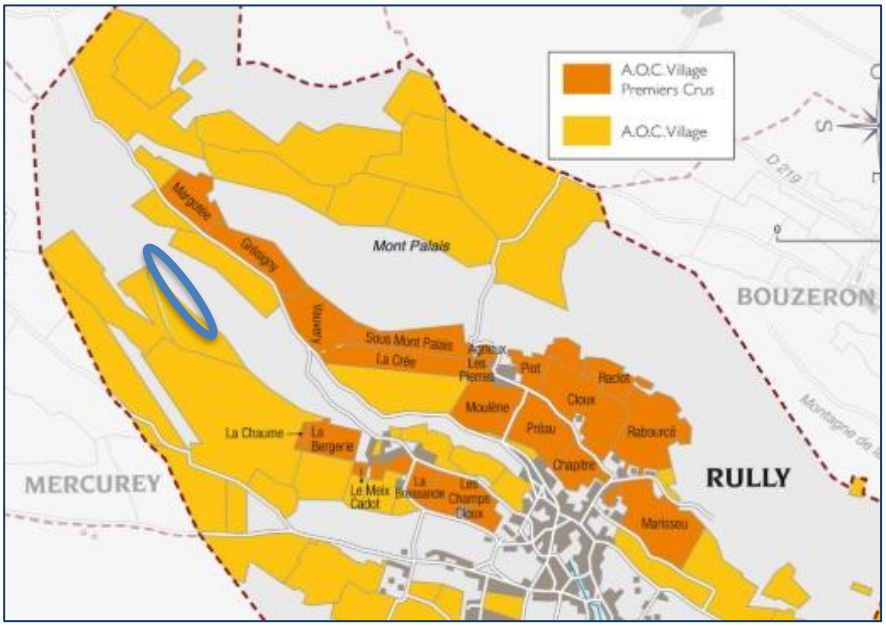
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

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 :
Pourvu d'une robe étincelante ce Rully libère de jolies senteurs de fruit blancs (Pomme Granny, poire). Une fois en bouche c'est la saveur franche et acidulée de la nectarine blanche qui résonne dans votre palais quelques secondes après l'avoir dégustée.

Tasting Note :
With its sparkling colour, this Rully releases lovely aromas of white fruit (Granny Smith apples and pears). On the tongue, it's the clear, tangy flavour of white nectarines that resonates on your palate seconds after tasting it.

A servir : de 2025 à 2030 à 13~15C°

To be served : from 2025 until 2030 at 13~15C°

© Jean Chartron