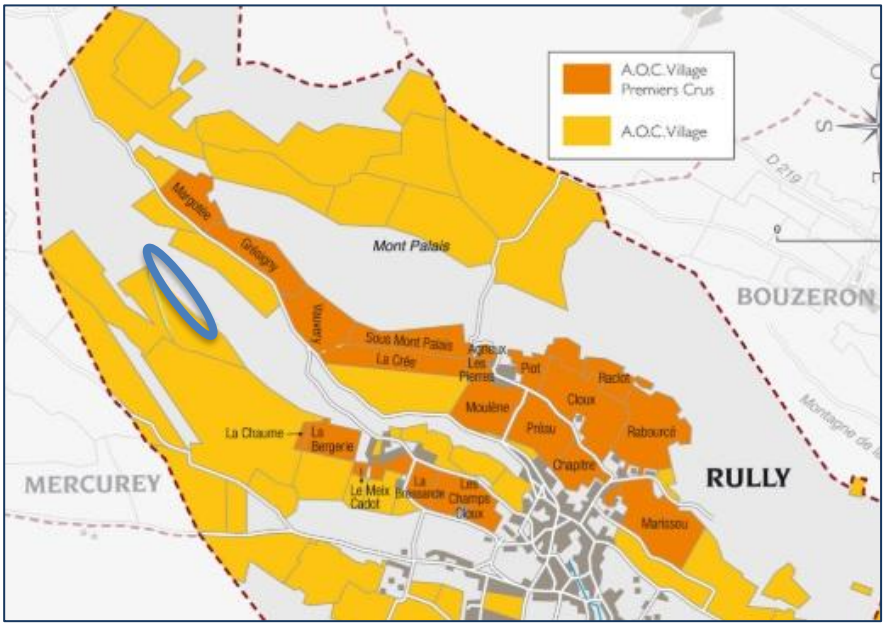
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Comme avec le 2020 les fleurs jaunes et leur pollen sortent du verre avant de basculer dans un fruité généreux de pêche jaune. Il est si gourmand qu'il sera compliqué de l'attendre… Le flacon idéal pour découvrir l'appellation.

Tasting Note :

As with the 2020 vintage, yellow flowers and their pollen emerge from the glass before giving way to the generous fruitiness of yellow peach. The wine is so rich that it will be difficult to lay it down. The perfect bottle with which to discover the Rully appellation.

A servir : de 2026 à 2031 à 13~15C°

To be served : from 2026 until 2031 at 13~15C°

© Jean Chartron