

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

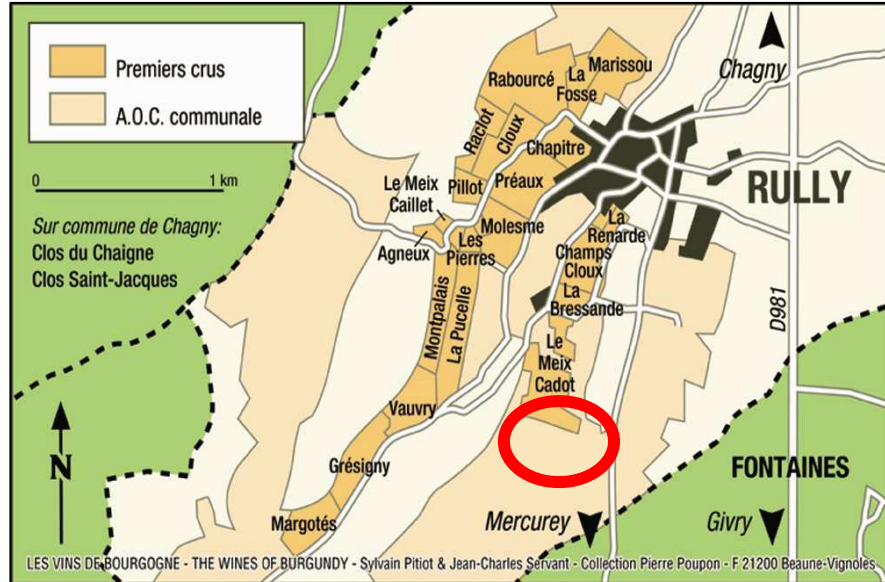
Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19
Fax + 33.(0)3.80.21.99.23
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2011

RULLY
"MONTMORIN"

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation :

- Robe : Jaune or aux reflets verts
- Nez : Un parfum puissant de roailles blanches chauffées par le soleil
- Bouche : Dès la mise en bouche le calcaire craque et croque sous la langue tout en tournant autour. Les papilles sont à la fête et le dégustateur est en joie.

A servir : de maintenant à 2015 à 13~15C°

Particularité : Située sur le haut de la colline jouxtant Mercurey, cette vigne au terroir très calcaire, produit des vins frais, fins et élégants.

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 10 months.

Tasting Note:

- Colour :Yellow gold with green reflections
- Bouquet: Intense aromas of white rock warmed in the sun
- Palate: The limestone cracks and crunches under the tongue, at the same time expanding in the mouth giving great pleasure to the taste buds.

To be served: now until 2014 at 13~15C°

Particularity: Situated at the top of the hill bordering Mercurey, this vineyard, planted on a soil full of limestone, produces a very crisp, fine and elegant wine.