

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

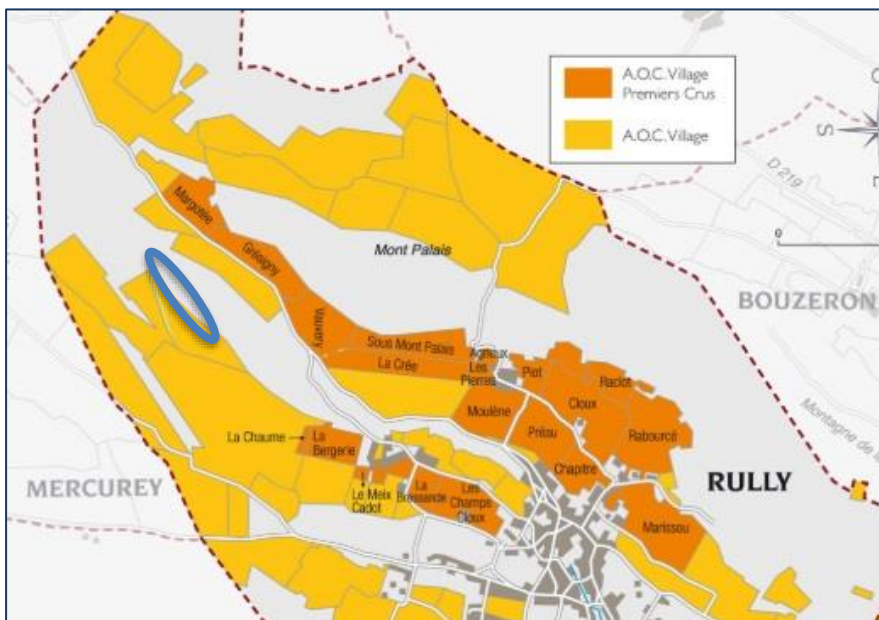
Grand Vin de Bourgogne

2019

RULLY

"VIEILLES VIGNES"

— Jean Chartron —
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 couleur tilleul il fait flirter son nez avec le boisé grillé du fût lui amenant une note de fruits secs. Roulant en bouche il offre la saveur juteuse des fruits blancs (poire, nectarine). S'il peut être comme le 2013 attendu un peu, c'est dans sa première année qu'il offre le meilleur de son fruit.

Tasting Note :

A colour of lime tree flowers, the nose flirts with toasted oak bringing notes of dried fruits. On the palate, juicy flavours of white fruits (peach, nectarine). As with the 2013 it can age, however in the first year it will offer the best of its fruit.

A servir : de 2021 à 2025 à 13~15C°

To be served : from 2021 until 2025 at 13~15C°