

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

2013

PULIGNY-MONTRACHET

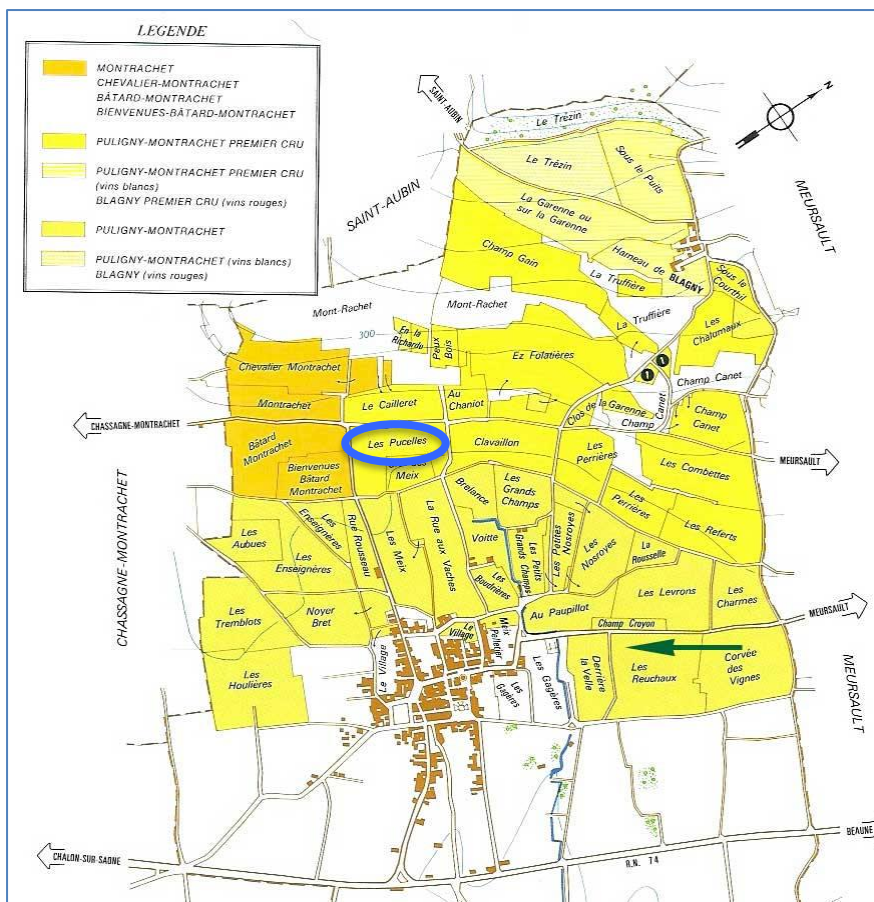
Premier Cru

" CLOS DE LA PUCELLE "

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 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 14  
mois.

Dégustation :

Les fleurs d'eau, lys et muguet et un brin de silex frotté  
happent vos sens . Une attaque équilibrée et fine  
dessinent la trame d'un Puligny de bonne garde qui vous  
réglera en jeunesse après un passage en carafe.

A servir : de 2015 à 2018 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60%  
barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14  
months.

Tasting Note :

Aromas of lily, a gold colour with hints of green reflections  
in your glass. Dynamic sensation on the palate, tension and  
length. A wine reserved for those who are patient.

To be served : from 2015 until 2018 at 13~15°C°