

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

2021

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 (25% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Comme en 2020 le tilleul et acacia en fleurs valent dans un parfum entêtant. Charmeuse du début à la fin, une saveur pâtissière sur la frangipane enrobe la langue. Sa finale impose sa loi aux papilles.

A servir : de 2023 à 2033 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

As in 2020, linden trees and acacia in bloom combine for an enchanting perfume. Charming from the beginning to the end, a taste of almond pastries coats the tongue. On the finish, the wine dominates the tastebuds.

To be served: from 2023 until 2033 at 13~15C°