

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

2020

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 :

Tilleul et acacia en fleurs valent dans un parfum entêtant. La mise en bouche débute par une saveur charmeuse ou la vanille pâtissière enrobe la langue. Son ampleur minérale ne se ressent que dans un souffle salin. Sachez être patient.

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:

The scent of flowering linden and acacia trees provides a heady nose to this wine. Initial flavours are charming, suggesting vanilla-based patisseries. The mineral backbone of the wine only suggests itself in the slightest hint of salinity. A wine to be patient with and preserve.

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