

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

2014

PULIGNY-MONTRACHET

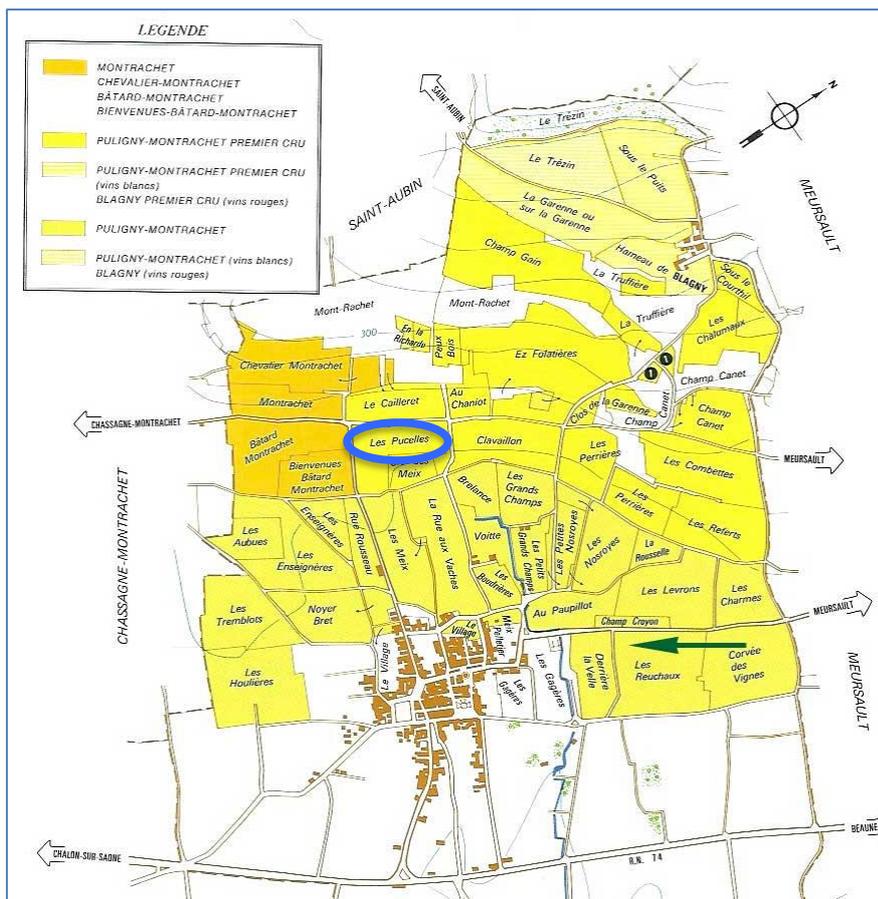
Premier Cru

" CLOS DE LA PUCELLE "

MONOPOLE

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 :

Winemaking :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% 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.

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Dégustation :

Tasting Note :

Comme dans tout bon millésime le lys et le muguet ainsi qu'un brin de silex frotté happent vos sens. Si le début de bouche marque un creux en bouche c'est pour mieux revenir vous « claquer » la langue par sa saveur serrée comme un bloc de calcaire. La finale n'en finit plus de vous faire saliver, c'est une bombe à retardement.

As in all good vintages lily and lily of the valley along with a touch of flint grab your senses. If the front palate is marked by a hollow, it is so that it comes back to slam on to the tongue with the flavor and tension of a block of limestone. The finish doesn't finish just leaves you salivating.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

A servir : de 2016 à 2020 à 13~15°C°

To be served : from 2016 until 2020 at 13~15°C°