

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

2015

PULIGNY-MONTRACHET

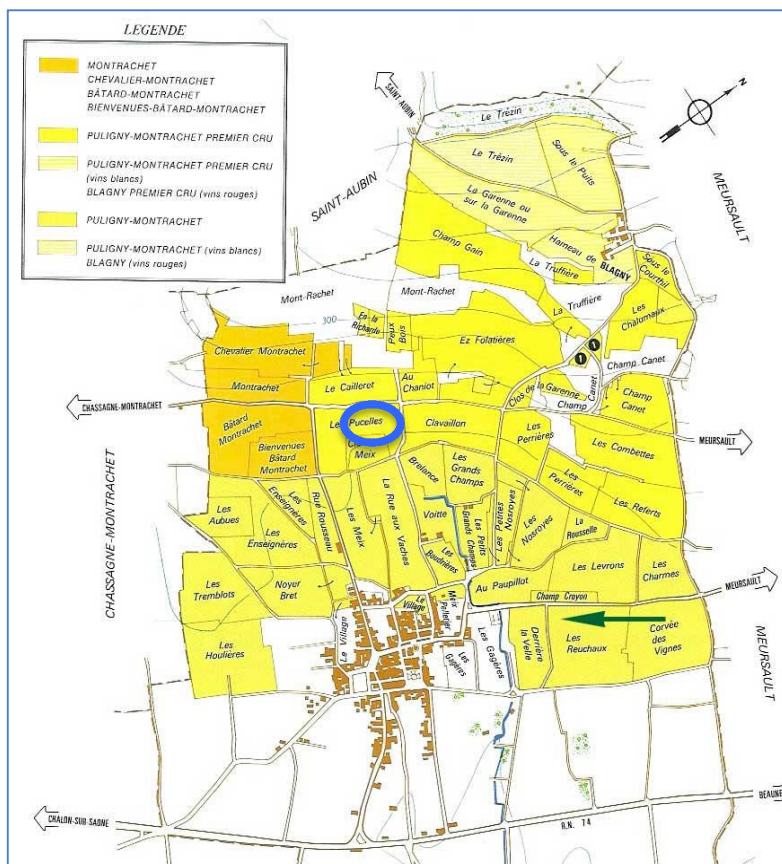
Premier Cru

" 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 (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.

Dégustation :

Comme avec le 2014 l'expression florale du lys et du muguet compose un bouquet harmonieux. Son attaque emplit d'abord la bouche avant de la restreindre. Le volume du fruit associé à sa persistance en fait un vin d'exception qu'il conviendra de carafier. Avant de la marier à un noble crustacé comme un homard à la nage.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

A servir : de 2017 à 2021 à 13~15C°

Prix de vente particulier : 65,- €

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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.

Tasting Note :

As the 2014, the expression of a harmonious bouquet of lily and lily of the valley. An attack of fullness becoming restrained. The volume of fruit associated with the persistence delivers an exceptional wine. This wine would benefit from decanting before pairing with noble seafood such as lobster.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

To be served : from 2017 until 2021 at 13~15C°

Resale Price : 65,- e