

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

2016

PULIGNY-MONTRACHET

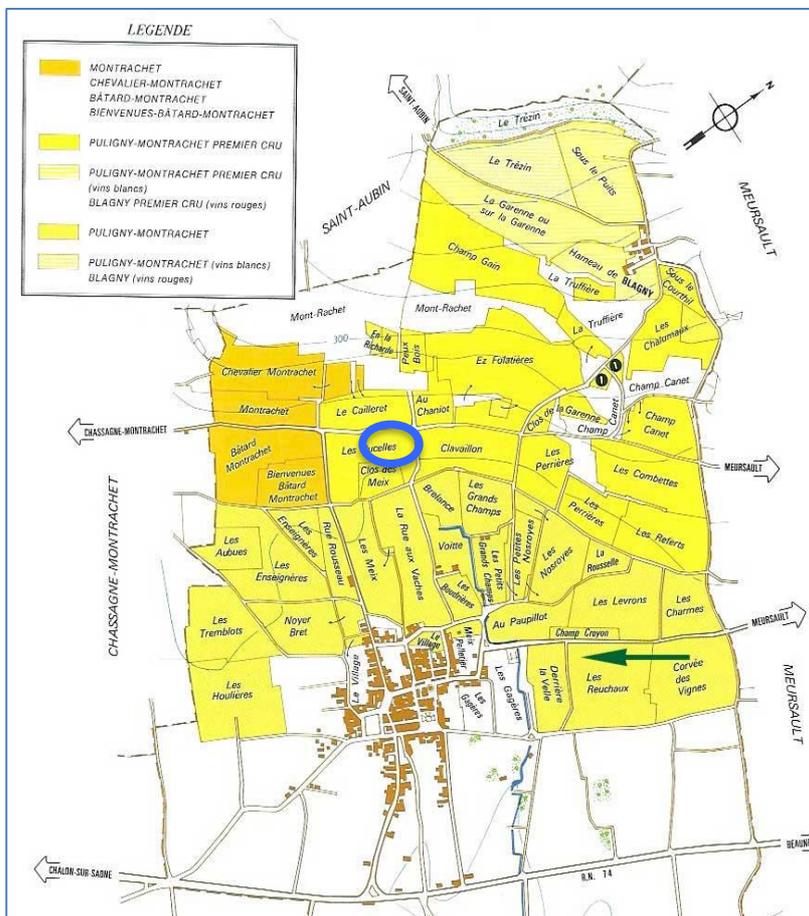
Premier Cru

" 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 :

Dans cette cuvée les signatures florales du lys et du muguet composent un bouquet aromatique des plus délicats et flatteurs. L'accroche en bouche est douce, presque onctueuse : c'est à peine si le fin gaz de sa jeunesse réveille voluptueuse finale qui vous fait monter les étages du plaisir. Saurez-vous l'attendre ?

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

A servir : de 2017 à 2021 à 13~15C°

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 :

In this cuvee the floral signature of lily and lily of the valley composes a bouquet delicate and flattering. The hold on the palate is gentle, practically creamy, on the finish it's youthfulness gives way to a voluptuous finish. Would you be able to wait?

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

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