

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

Grand Vin de Bourgogne

2017

PULIGNY-MONTRACHET

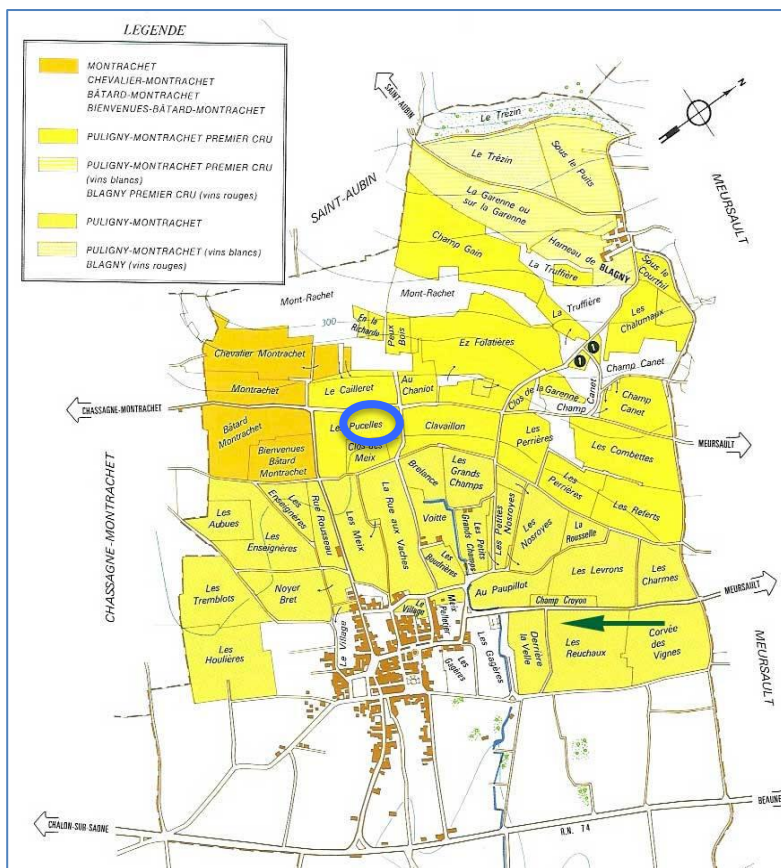
Premier Cru

" 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 :

Le fumé du silex frotté ajouté à la fraîcheur des fleurs d'eau (lys et muguet) accrochent le nez. Un début de bouche équilibré à la minéralité tactile parfaitement dessinée annonce la trame d'un Puligny de jeune garde qui vous réglera en jeunesse après un léger passage en carafe.

The odour of smoke from rubbed flint stones adds to the freshness of Lily and Lily of the valley on the nose. The front palate has well balanced minerality a perfectly drawn tableau announcing a framework of a young Puligny which will regale you after a light decanting.

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 2020 à 2030 à 13~15C°

To be served : from 2020 until 2030 at 13~15C°