

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*

2019

PULIGNY-MONTRACHET

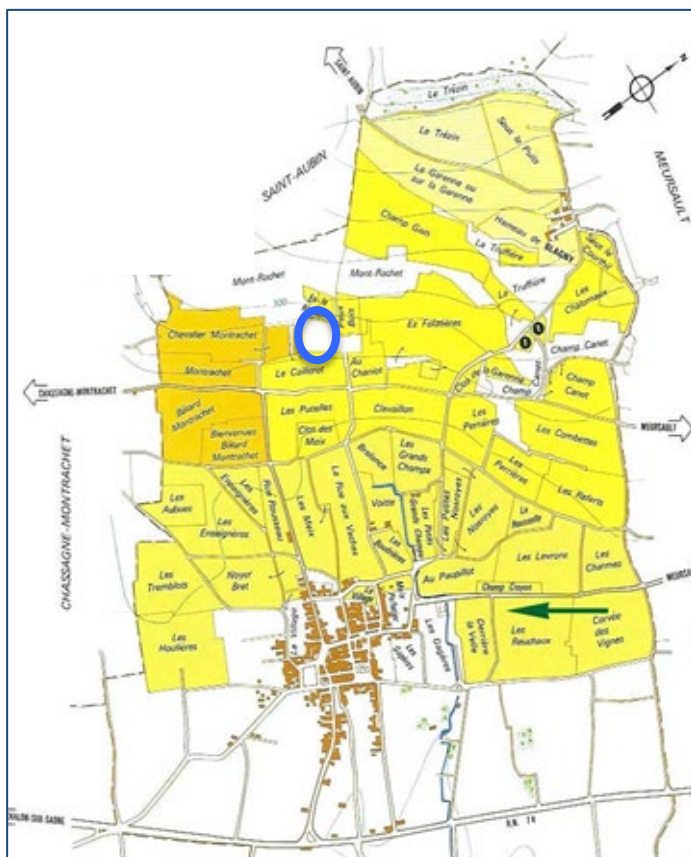
*Premier Cru*

" 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 :

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.

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.

Dégustation :

Chaque millésime à sa propre saveur dit-on. Sauf quand les millésime solaires se suivent. Le frotté du silex se lie à la délicatesse aromatique des fleurs d'eau (lys et muguet) dans un nez séducteur. Dès la mise en bouche la puissance minérale s'ajoute à l'amplitude d'un fruit clair. Ce vin traversera les décennies.

Tasting Note:

It is said every vintage has its specific savour apart from when sunshine vintages succeed each other. Rubbed flint stones connect with the delicate aroma of water flowers (lily and lily of the valley) in a seductive nose. From the start the power of the minerality is added to that of white fruits. This wine will last for decades.

A servir : de 2022 à 2032 à 13~15°C

To be served: from 2022 until 2032 at 13~15°C