

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

2022

PULIGNY-MONTRACHET

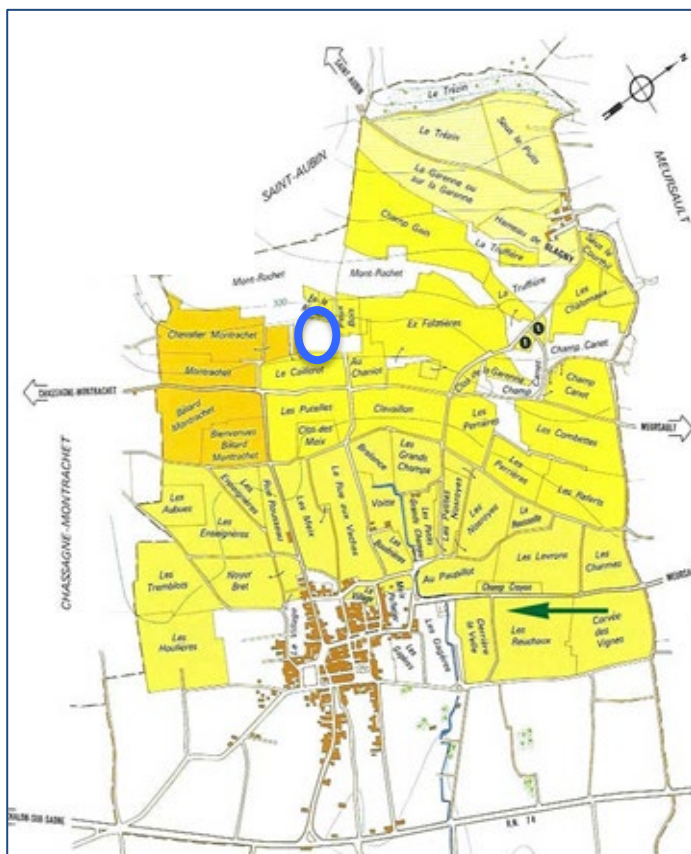
Premier Cru

" 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 :

Moins floral que 2021 il n'en demeure pas moins brillant de robe et explosif de fleurs jaunes complètent une saveur pâtissière. Avec sa texture de crème aux oeufs, il vous donne l'impression de dévorer un gâteau liquide. Vous pouvez aussi le mettre de côté deux à trois ans.

Tasting Note:

Less floral than 2021, nonetheless this wine's colour is bright and it is bursting with yellow flowers, complementing a pastry-like flavour. With a creamy egg texture, it gives you the impression of devouring a liquid cake. You can lay this wine down for two or three years.

A servir : de 2025 à 2035 à 13~15C°

To be served: from 2025 until 2035 at 13~15C°