

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

2023

PULIGNY-MONTRACHET

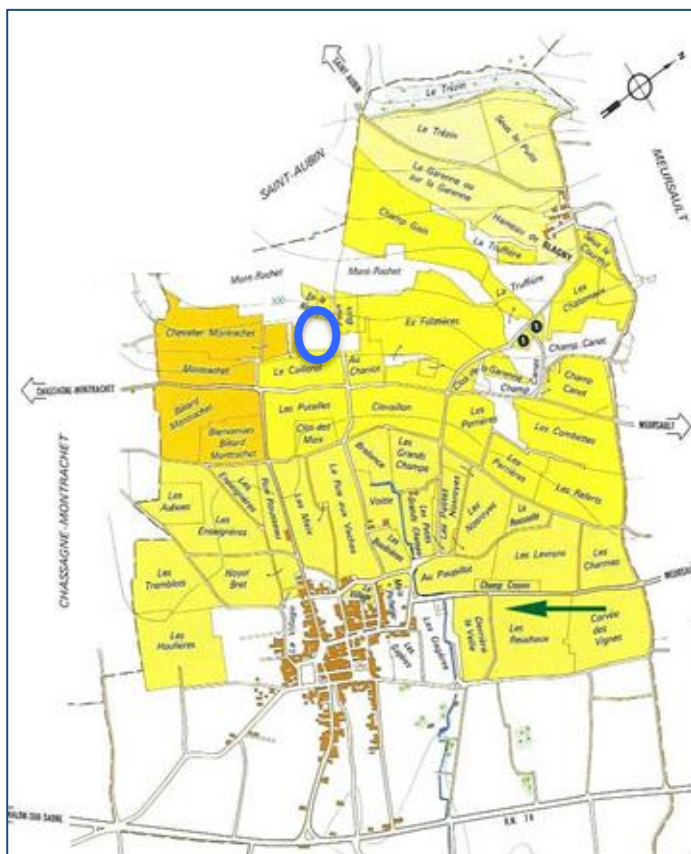
Premier Cru

" 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 :

Paré par une lumière dorée comme les blés, il dégage un parfum pâtissier à manger le verre. Sa matière généreuse, structurée par de fins amers d'élevage laisse entrevoir un vieillissement prometteur vers 2027/2028.

Tasting Note:

In the glass, the wine is bathed in a golden wheat-like light. It gives of fragrance of pastry, that suggests almost eating out of the glass. The generous body, with a hint of bitterness, suggests a promising aging potential towards 2027/2028.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15C°

To be served: from 2026 until 2036 at 13~15C°