

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

2024

PULIGNY-MONTRACHET

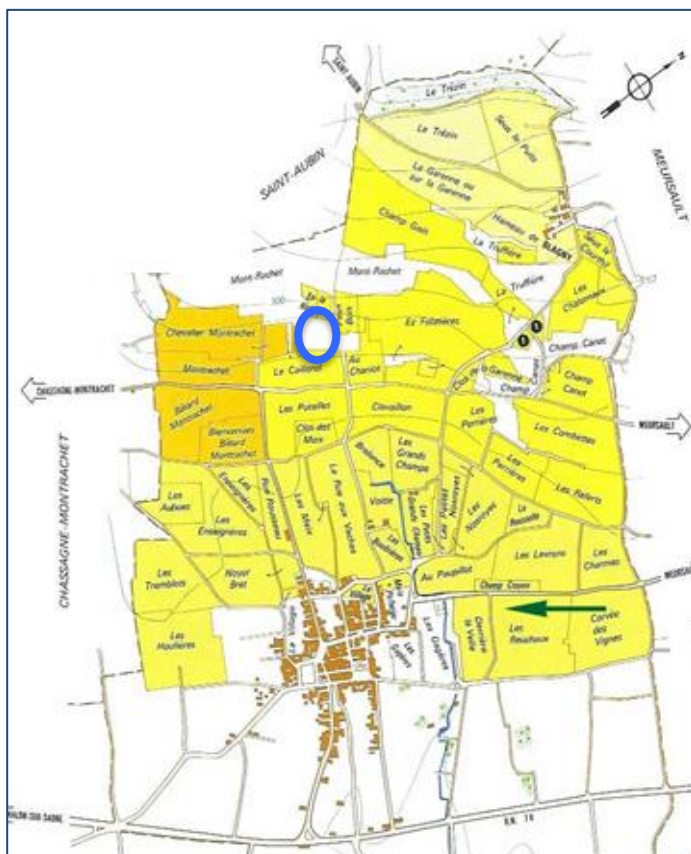
Premier Cru

" 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 :

Dans ce millésime difficile la gamme des agrumes monte d'une octave. Entre le zeste et le ziste avec des demi-croches en bouche qui accrochent puis libèrent la salive. Un Puligny appétant qui vous mettra en appétit.

Tasting Note :

In this challenging vintage, the citrus notes rise an octave. Between zest and pith, with subtle bursts of flavour that linger on the palate before releasing mouth-watering freshness. This is an enticing Puligny that will whet your appetite.

A servir : de 2027 à 2037 à 13~15C°

To be served : from 2027 until 2037 at 13~15C°