

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

2018

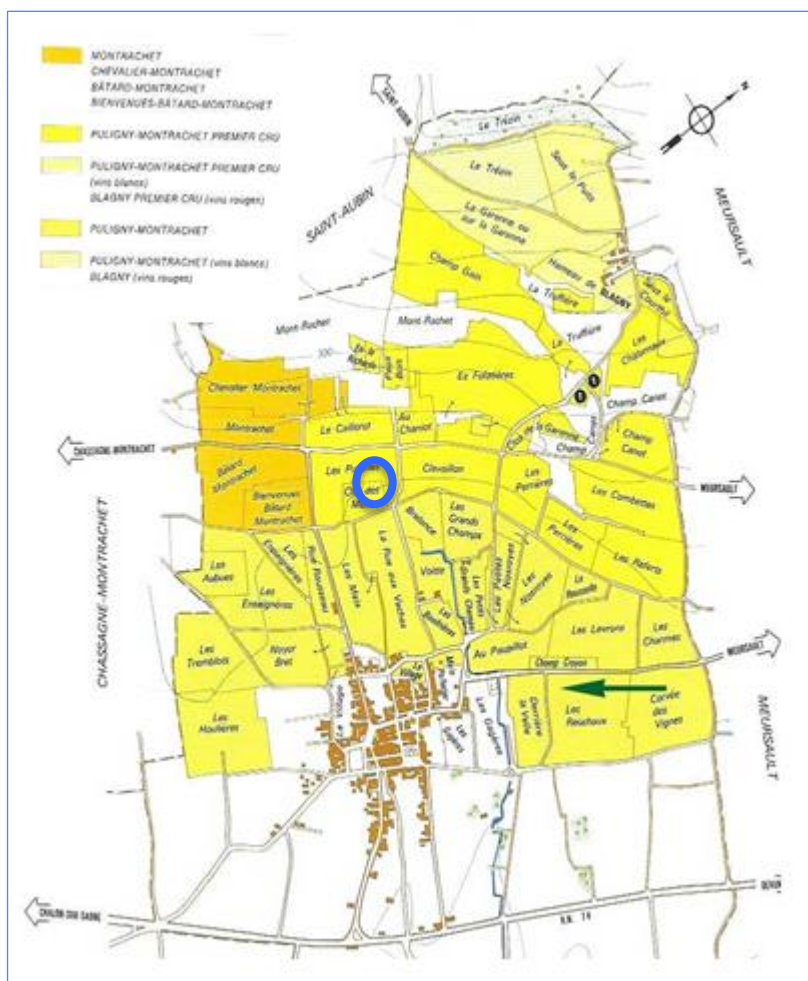
PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Comme en 2017 le fumé du silex frotté s'associe à la fraîcheur des fleurs d'eau (lys et muguet) dans un nez ravageur. Si sa prise en bouche est d'abord large le fuir court dans un dédale de rocailles chauffées au soleil. Sa trace saline rappelle la minéralité du lieu.

Tasting Note:

As with the 2017 vintage the odour of smoke from rubbed flint stones associating with the freshness of lily and lily of the valley. The front palate is at first large then runs to a subtlety of rocky ground warmed by the sun. Its mark of salinity recalls the minerality of the terroir.

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 2021 à 2031 à 13~15°C

To be served: from 2021 until 2031 at 13~15°C