

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*

2021

**PULIGNY-MONTRACHET**

*Premier Cru*

" CLOS DU CAILLERET "

*Jean Chartron*

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage :** Chardonnay

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 80% 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.

**Dégustation :**

Entre les notes de frangipane et de viennoiseries chaudes, le nez explose dans un liquide étincelant. Généreux dès son accroche de bouche, il déploie une matière large et enrobante où la maturité du raisin dicte sa loi.

**A servir :** de 2023 à 2033 à 13~15C°

**Grape Varietal:** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (25% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

**Tasting Note:**

Mixing notes of frangipane and warm pastries, the nose explodes from a shining liquid. The mouthfeel is generous and the wine's body is broad and coating. The maturity of the grape is in charge here.

**To be served:** from 2023 until 2033 at 13~15C°