

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 : Pinot Noir

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en cuves bois ouvertes durant 2 semaines.
Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 16 mois (1 fût de 2 ans)

Dégustation :

Sous une petite robe estivale de cerise rouge, son bois frais percute le nez avec un côté gelée de cassis. L'ensemble est serré autour d'un noyau de tannin qui le soutient sans faille. Il faut lui laisser se patiner en cave en douceur.

A servir : de 2023 à 2033 à 13~15C°

Grape Varietal: Pinot Noir

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

Open wooden vat fermentation for 2 weeks. Maturing on fine lees for 16 months (1barrel aged 2 years)

Tasting Note:

Light, red cherry in colour, fresh wood hits the nose with a hint of blackcurrant jelly. The wine is tightly wrapped around a core of tannin that supports it perfectly. It should be left quietly in the cellar to develop its complexity.

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