

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

2020

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 balance sous le jus à l'or vert. La plénitude de son jus de rocailles en fait un chardonnay sec qui trace le chemin de cave. Mais que l'on pourra apprécier jeune avec, par exemple, des gambas royales flambées.

A servir : de 2023 à 2033 à 13~15°C

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:

The scents of frangipane and warm pastries are encased in a green/gold body for this wine. The strong mineral core of the initial grape juice have produced a dry, mineral chardonnay. That is not to say, this wine cannot be appreciated relatively young, particularly if paired with prawns flamed in brandy, for example.

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