

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

2014

PULIGNY-MONTRACHET

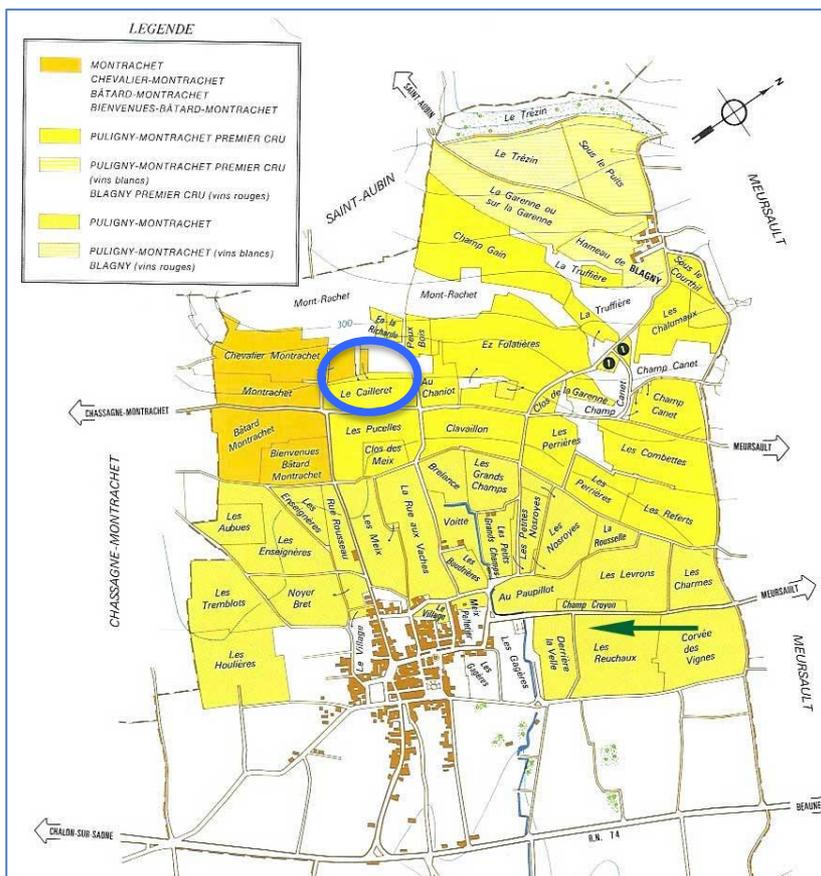
Premier Cru

" CLOS DU CAILLERET "

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 :

Winemaking:

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.

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 :

Tasting Note:

Voici un des crus « signature » du domaine. Camomille et acacia font cause commune pour le nez tandis qu'au palais la tension minérale du terroir s'active autour d'un noyau de réglisse qui s'élargit avec l'aération. Ce vin doit être apprécié après au moins deux ans de bouteille afin de comprendre sa particularité. Et quand vous l'aurez en tête il ne vous quittera plus...

This wine is one of the signature crus from the Domaine. A bouquet of camomile and acacia, followed by a palate of mineral tension circling a core of liquorice which expands with airing. This wine needs at least 2 years from bottling before we are able to appreciate its singularity.

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 2016 à 2021 à 13~15C°

To be served: from 2016 until 2021 at 13~15C°