

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*

2015

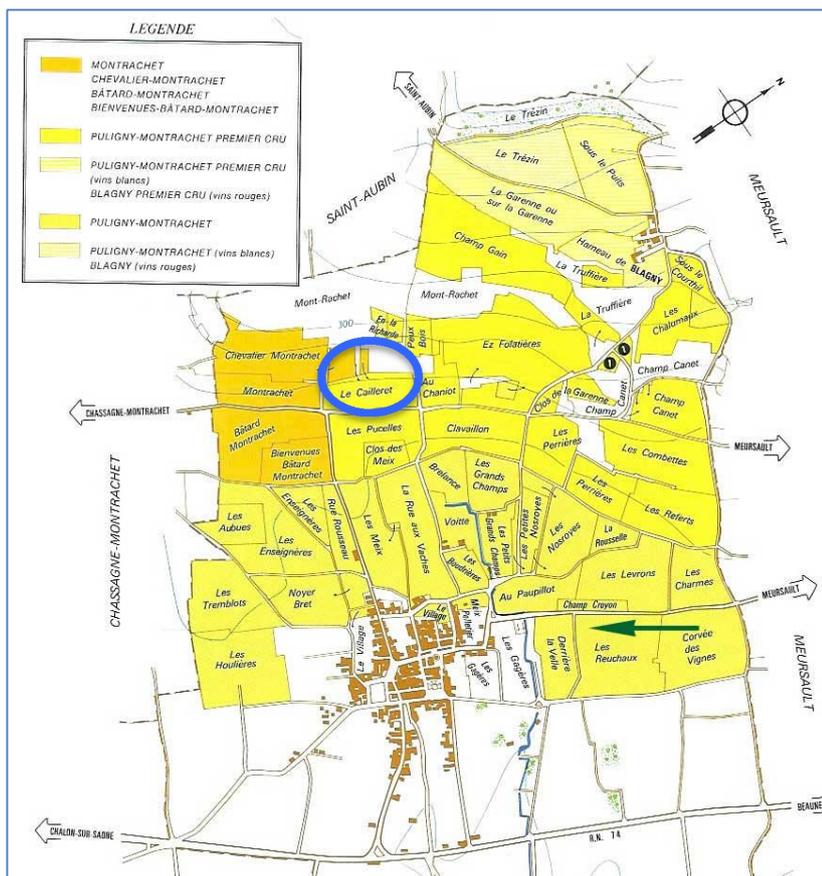
PULIGNY-MONTRACHET

*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 :

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 :

C'est parce que l'on est un vin « locomotive » que l'on doit attirer l'attention de l'amateur. C'est encore le cas cette année avec une robe velouté d'or et un parfum complexe mêlant iris et amande verte. Sa trame est dense sur un noyau gras et sec, encore corsetée par une acidité naturelle. Un vin qui vous demandera d'attendre au moins fin 2020 pour être apprécié. Son apogée sera vers 2029/2030.

Tasting Note:

A reputation of being a locomotive this appellation deserves the attention of the amateur. Yet again for this vintage a colour of golden velvet, a complex nose of iris and green almonds. The framework is dense, the core full and dry with constrained natural acidity. A wine that asks that you wait until at least 2020, the summit 2029/2030 This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917.

A servir : de 2017 à 2022 à 13~15°C°

To be served: from 2017 until 2022 at 13~15°C°

Prix de vente particulier : 65,- €

Resale price : 65,- €