

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

2018

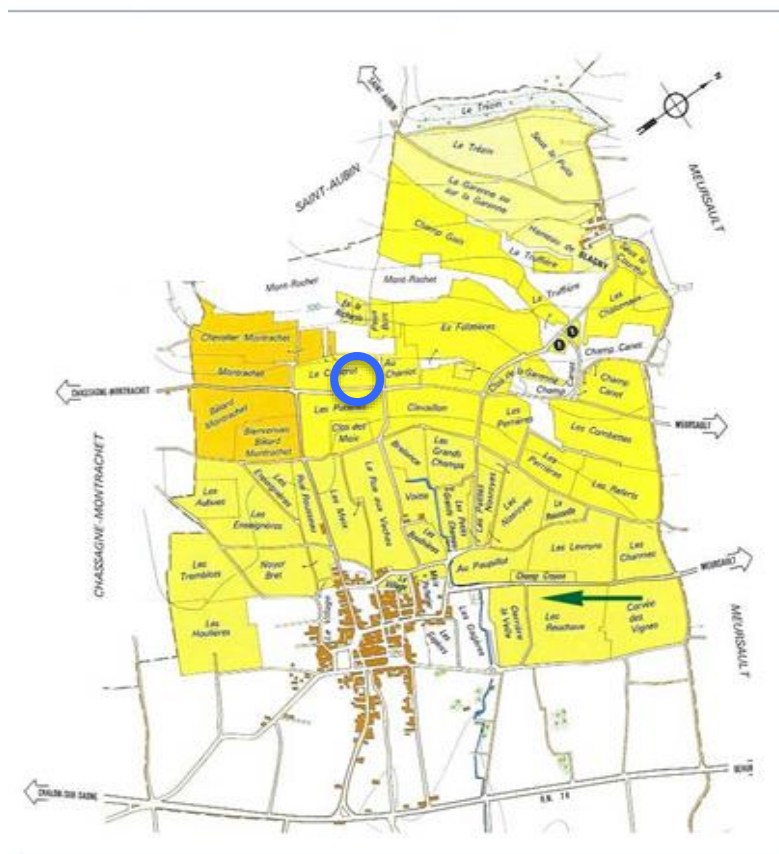
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

" CLOS DU CAILLERET "

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 :

Comme si elles signaient l'arrivée du printemps, l'aubépine et l'acacia reviennent embaumer le verre. Son accroche tactile sur la pierre sèche et le silex met lac caractère sec des pierres du terroir en avant. Sa finale qui s'éternise de salinité la destine à la patience.

Tasting Note:

As though they signal the arrival of Spring hawthorn and acacia return to perfume the glass. Its tactile grip of stone and flint reflect the dry character of the terroir. The finish draws out the salinity, this wine is destined for patience.

Ce Clos est dans la famille Chartron depuis 1917.

This Clos belongs to the Chartron family since 1917

A servir : de 2021 à 2031 à 13~15°C

To be served: from 2021 until 2031 at 13~15°C