

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

2019

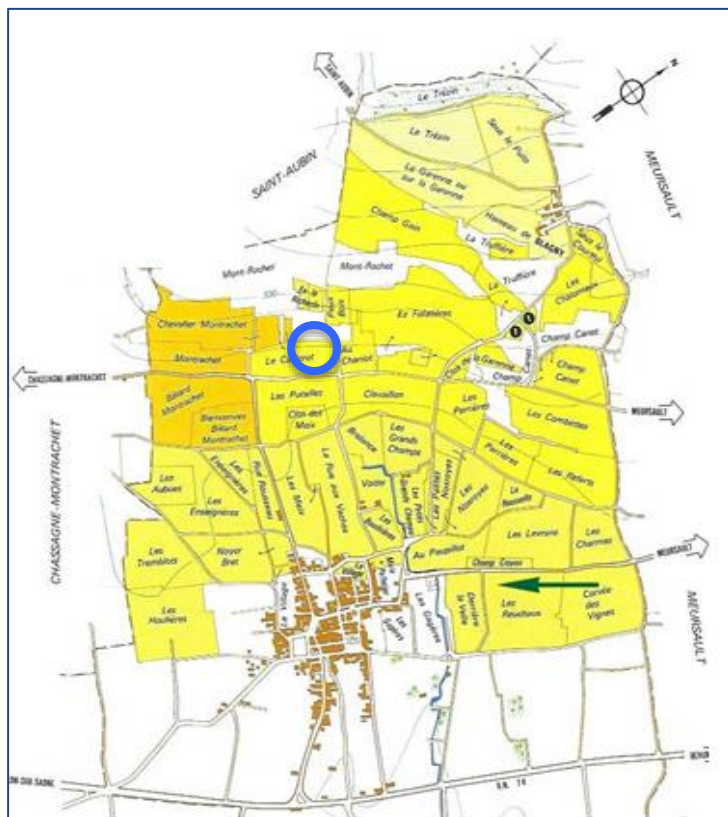
PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Ce 2019 a conservé sa belle couleur de tilleul en fleur. Pourtant c'est plus le chèvrefeuille et la rose en bouton que l'on respire dans le verre. Son début de bouche ferme fait place à la salinité propre au Puligny. Avec la douce amertume de sa finale il vous murmure à l'oreille « attendez-moi cinq ans, je serais au rendez-vous»!

Tasting Note:

The 2019 has conserved its beautiful colour of flowering lime trees, however it is honeysuckle with button roses we inhale in the glass. On the front palate firmness succeeded by salinity typical of Puligny and a bitter sweetness on the finish. It murmurs to you, wait another 5 years.

A servir : de 2022 à 2032 à 13~15°C

To be served: from 2022 until 2032 at 13~15°C