

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*

2022

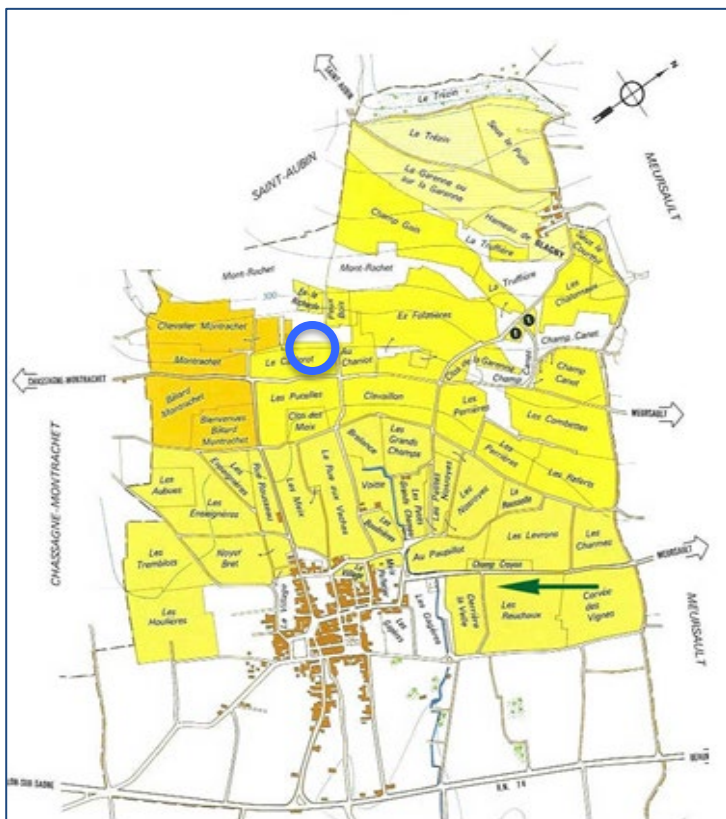
PULIGNY-MONTRACHET

*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 :

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:

Paré par une lumière dorée comme les blés d'été il dégage des notes de céréales grillées et de chaumes. Une touche de pierres chauffés au soleil apparait en final. Toujours ample en approche de bouche, il dévoile un saveur salivante à la minéralité exquise. Sa longueur vous conseil d'attendre son sommet vers 2024/2025.

The wine is bathed in the golden light of summer wheat, giving off notes of roasted cereals and its stubble. A touch of sun-warmed stone appears on the finish. Always full-bodied on the palate, the wine reveals a salivating flavour with exquisite minerality. It's length suggests you wait for its peak around 2024/2025.

A servir : de 2025 à 2035 à 13~15C°

To be served: from 2025 until 2035 at 13~15C°