

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

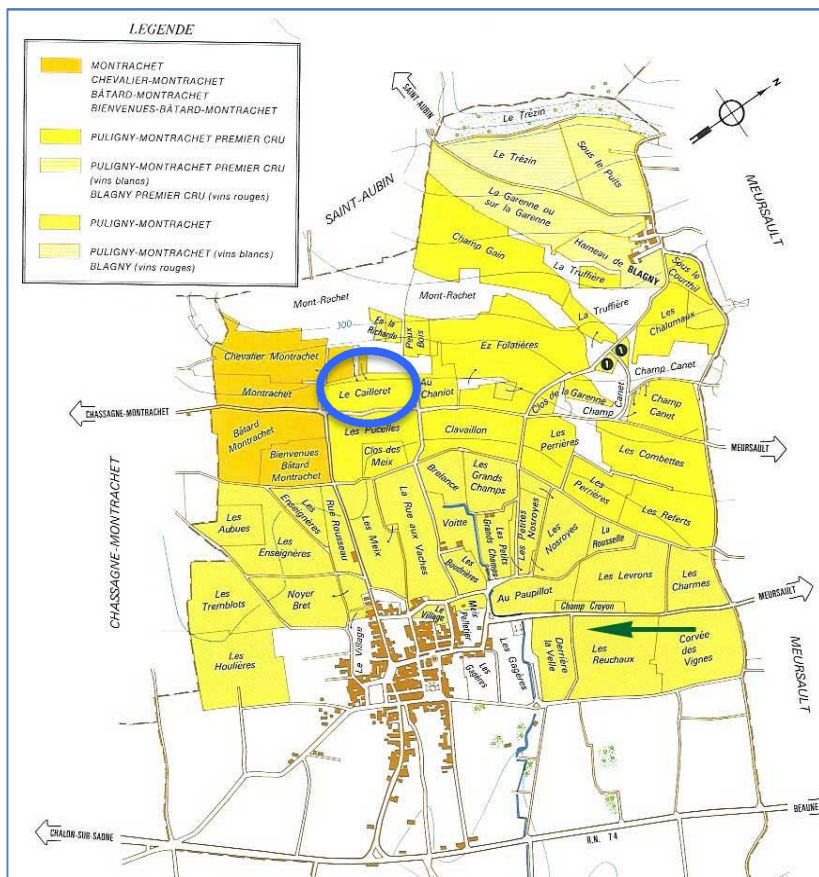
Premier Cru

" CLOS DU CAILLERET "

MONOPOLE

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Pinot Noir

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en cuves bois ouvertes durant 2 semaines.
Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 16 mois
(1 fût de 2 ans)

Dégustation :

Vêtu d'une robe couleur cerise burlat le nez développe des arômes de kirsch avec une touche de moka venu du fût de chêne. De prime abord croquant dès sa mise en bouche il dévoile ensuite le côté calcaire du sol par sa saveur minérale et sa finale salivante. Une petite année en cave suffira à affiner son alliance avec le chêne.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917. Seules 240 bouteilles sont produites

A servir : de 2017 à 2027 à 13~15C°

Grape Varietal: Pinot Noir

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

Open wooden vat fermentation for 2 weeks. Maturing on fine lees for 16 months (1barrel aged 2 years)

Tasting Note:

An aspect of burlat cherries, the nose develops aromas of kirsch with a hint of mocha coming from the oak casks. From the start a crispness revealing its limestone 'terroir' with its mineral savour and salivating finish. A year in the cellar will be sufficient to refine the alliance with the oak.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917. 240 bottles produced only.

To be served: from 2017 until 2027 at 13~15C°