

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

Grand Vin de Bourgogne

2017

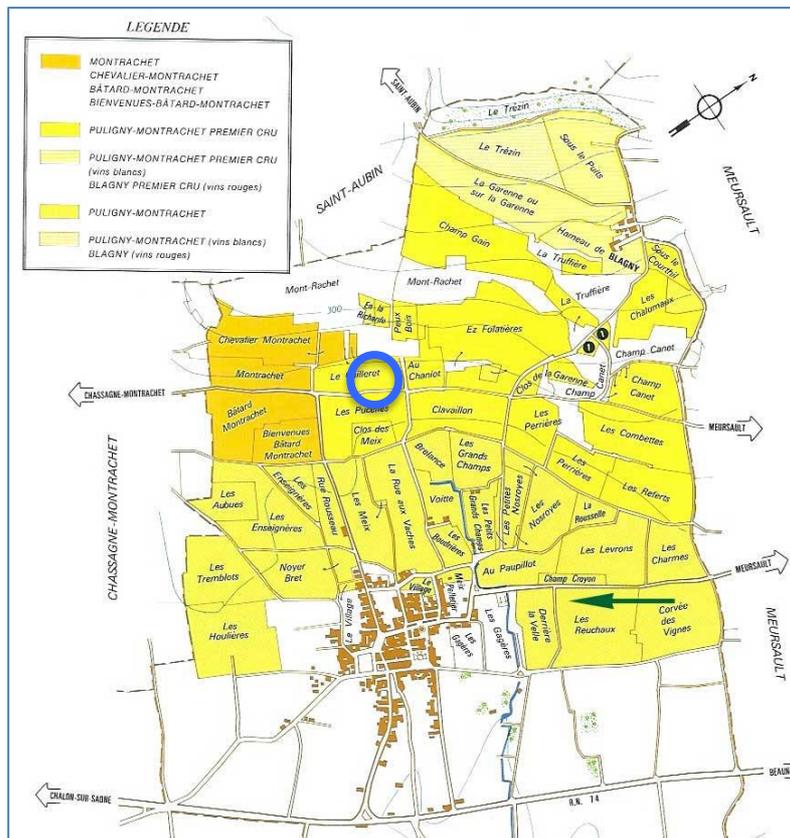
PULIGNY-MONTRACHET

Premier Cru

" CLOS DU CAILLERET "

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 :

De sa robe rouge tendre clair se dégage des arômes bruts d'une soupe de fraises bien mûres qu'un peu de cannelle épice. Sa saveur d'abord fruitée glisse sur un tannin souple à la digestibilité tannique immédiate. Même s'il sera à son zénith dans deux hivers il peut d'ores et déjà être partagé.

Ce Clos est dans la famille depuis 1917 et fête ainsi son premier centenaire !

A servir : de 2020 à 2030 à 13~15°C

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:

Tender red in colour, a soup of ripened strawberries with a hint of cinnamon. The flavour of the fruits glides on the supple tannins creating immediate digestibility. It will achieve its zenith after two winters but may already be shared.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917. 240 bottles produced only. With 2017 ... first century in the family !

To be served: from 2020 until 2030 at 13~15°C

[Tapez le texte]