

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

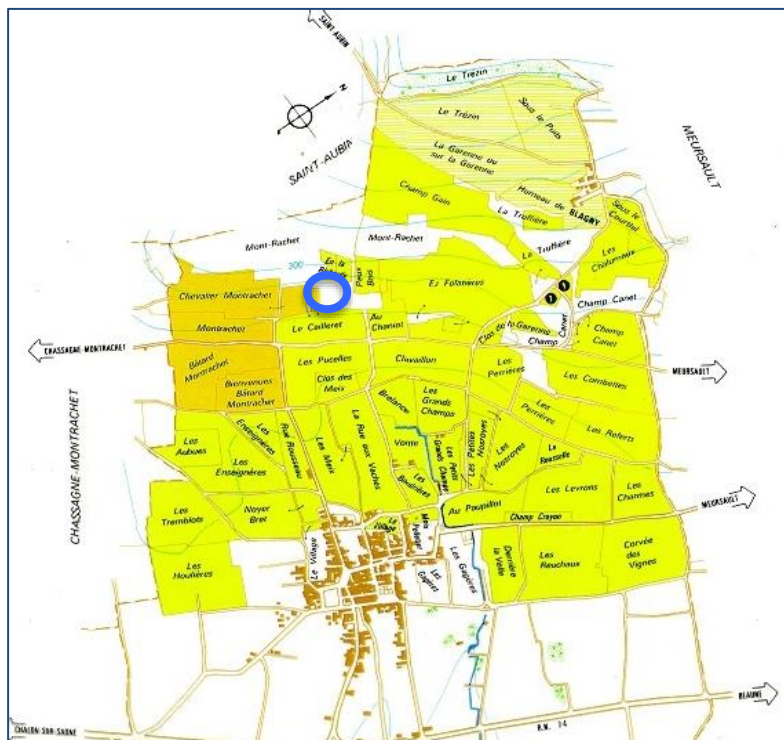
PULIGNY-MONTRACHET

*1<sup>er</sup> 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 :

« L'ovni rouge de Puligny » se drape d'une robe de cardinal. Le boisé de son élevage est perceptible dès le premier nez avant que l'on perçoive la cerise cuite comme un clafoutis sorti du four. Son palais est fait d'un fruit mat qui a besoin de temps pour digérer son boisé. Attendez 2024 et vous vous ferez de cet Ovni un ami.

A servir : de 2023 à 2033 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:

The red oddity of Puligny wrapped in a colour of cardinal red. The oak from ageing is perceptible on the first nose then we perceive cooked cherry like a clafoutis coming out of the oven. The palate muted fruits which need time to digest the oak; Wait until 2024 for this wine to become a friend.

To be served: from 2023 until 2033 at 13~15°C