

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 : 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 :

Voilà l'inverse de 2021. Une robe profonde comme un velours de côte de Nuits. Une parfume de fruits rouges mûrs (fraise et cerise) et sans artifice. La matière suit dans une bouche racée et élégante par son boisé nervuré. Parfaitement équilibré, il est déjà plaisant même s'il saura vieillir avec grâce.

A servir : de 2026 à 2040 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:

The complete opposite of 2021. A deep colour like velvet from the côte de Nuits. À fragrance of ripe red fruit (strawberry and cherry) with no deception. The palate is racy and elegant with a hint of oak. Perfectly balanced, it is already pleasant, even if it will age gracefully.

To be served: from 2026 until 2040 at 13~15C°