

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

2023

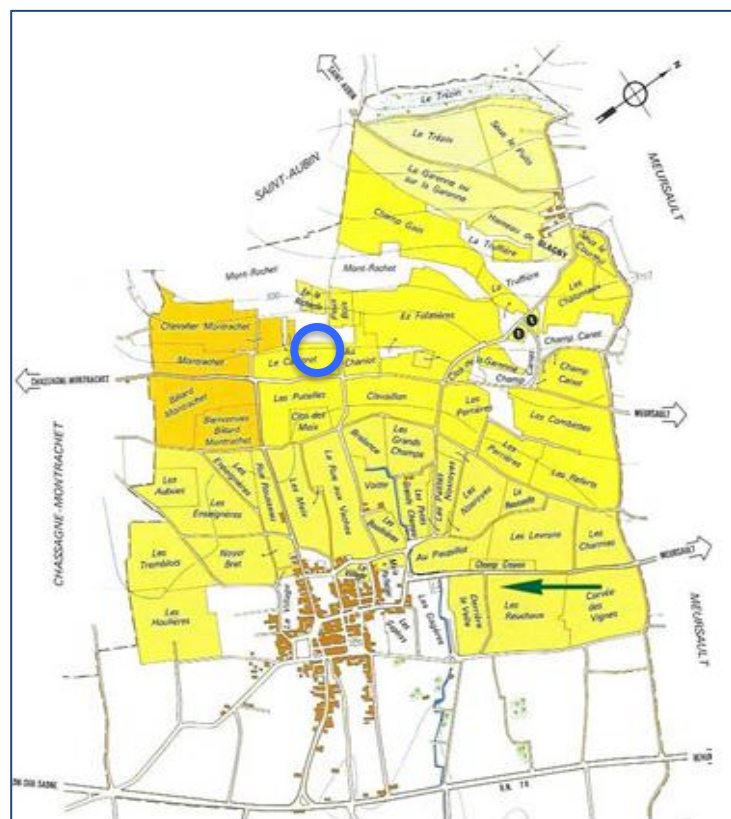
PULIGNY-MONTRACHET

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:

Une touche de pierres chauffés au soleil apparait au premier nez derrière une lumière froide qui tire vers le vert. Large en attaque, il déploie ensuite une saveur généreuse qui tourne autour de l'abricot et de son noyau.

An initial nose of sun-kissed stone appears behind a body that at first glance suggests a cold light tending towards green. The attack is broad, followed by the generous flavours of both apricot flesh and its stone.

To be served: from 2026 until 2036 at 13~15C°

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15C°