

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

2024

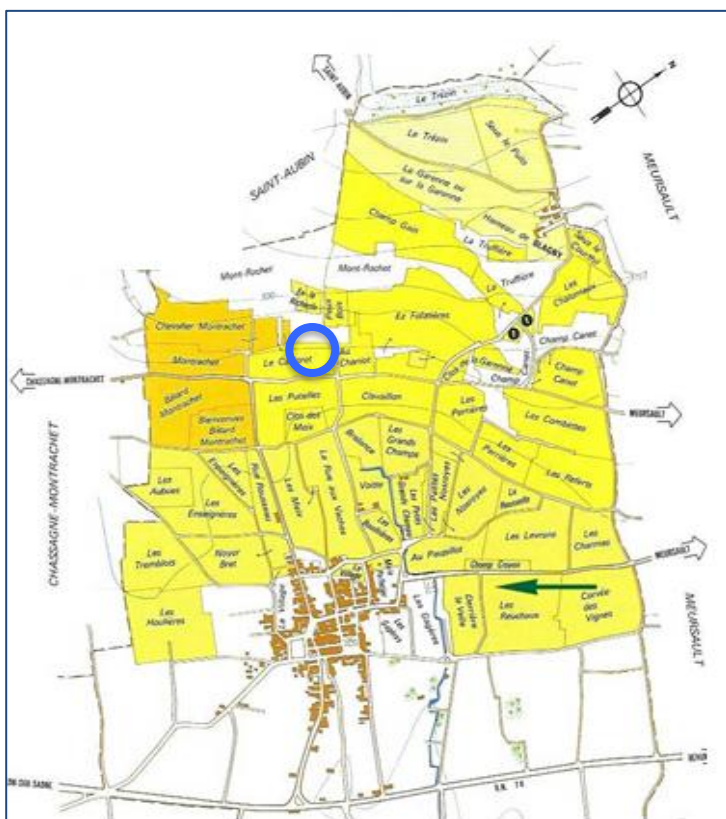
PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Sous un voile doré coquin le calice respire la galette des rois tiède, comme juste sortie du four. Sa trame est généreuse dès son accroche de bouche. Il déploie ensuite une matière enrobante qui vous fait saliver de bonheur.

Beneath a playful golden veil, the body exudes the aroma of an almond tart fresh from the oven. It generous texture immediately catches the eye. The wine then unfolds into a rich, enveloping length that makes one's mouth water with delight.

A servir : de 2027 à 2037 à 13~15C°

To be served : from 2027 until 2037 at 13~15C°