

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

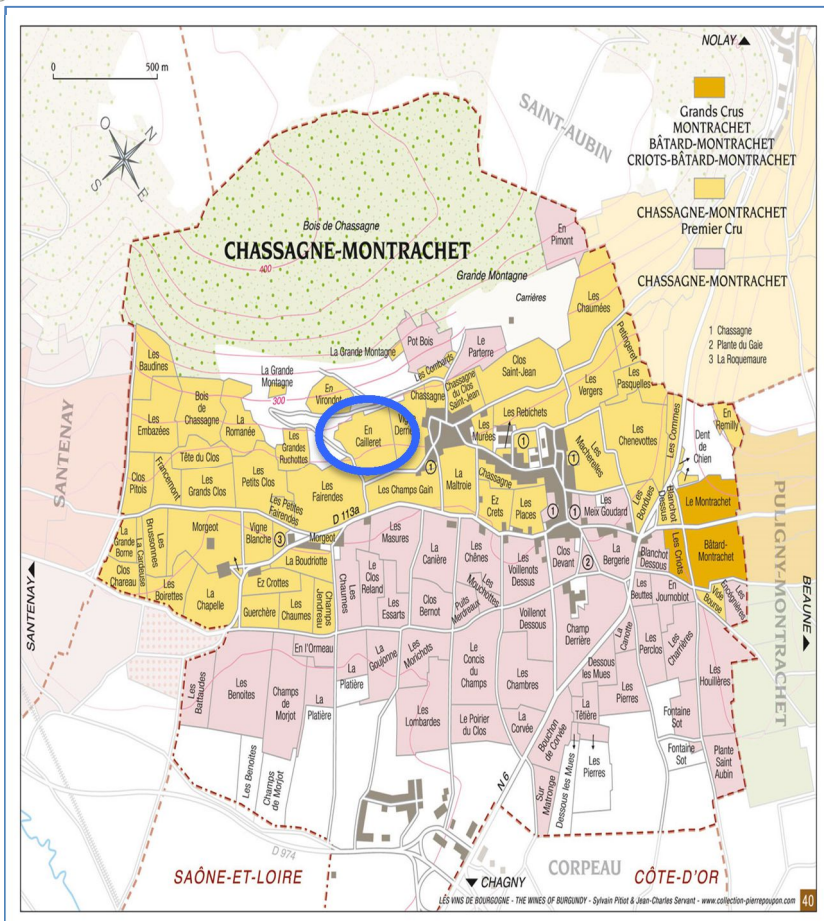
Grand Vin de Bourgogne
2015

CHASSAGNE-MONTRACHET

Premier Cru
"CAILLERET"

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

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.

Dégustation :

Au premier abord on pourrait le prendre pour son cousin de Puligny. Au premier abord seulement... Chassée par le chèvrefeuille la verveine laisse sa place au nez. Le côté brut, presque monolithique du vin fait parler le sol. L'expression finale est dynamique. Cet ensemble laisse espérer une garde décennale.

A servir : de 2017 à 2022 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

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.

Tasting Note :

From the first look we could take this wine for its cousin Puligny Montrachet- only the first look. On the nose verbena cedes its place to honeysuckle. The brusque dryness almost monolithic sings of the terroir. The expression on the finish is dynamic. A ten year prospect for ageing.

To be served : from 2017 until 2022 at 13~15C°