

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

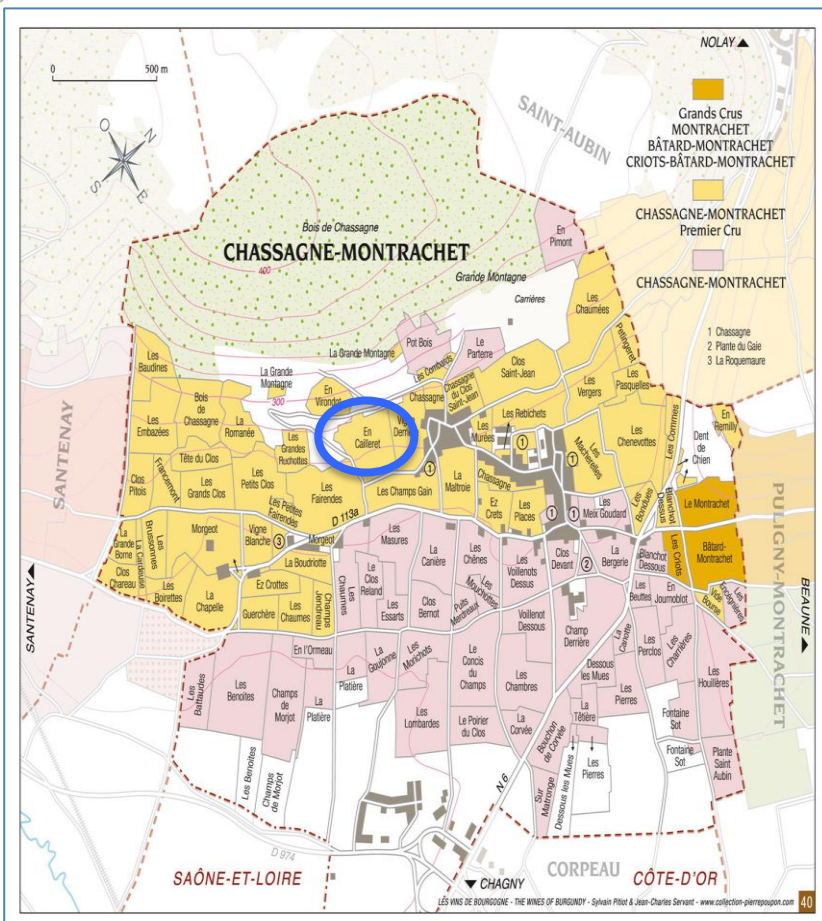
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

*Grand Vin de Bourgogne
2016*

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 :

Son jus paré d'un jaune intense et lumineux dégage un voile aromatique qui transpire le chèvrefeuille en fleurs. En bouche sa tonicité n'a d'égale que sa longueur dynamique. La largeur de sa finale évoque un Grand Cru. L'ouvrir avant une année serait un crime contre l'appellation !

A servir : de 2018 à 2023 à 13~15°C

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:

An intense luminous yellow releasing an aromatic veil of honeysuckle. On the palate its energy is equal to its length, the finish evokes a grand cru. To open before the years out would be a crime.

To be served: from 2018 until 2023 at 13~15°C