

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

PULIGNY-MONTRACHET

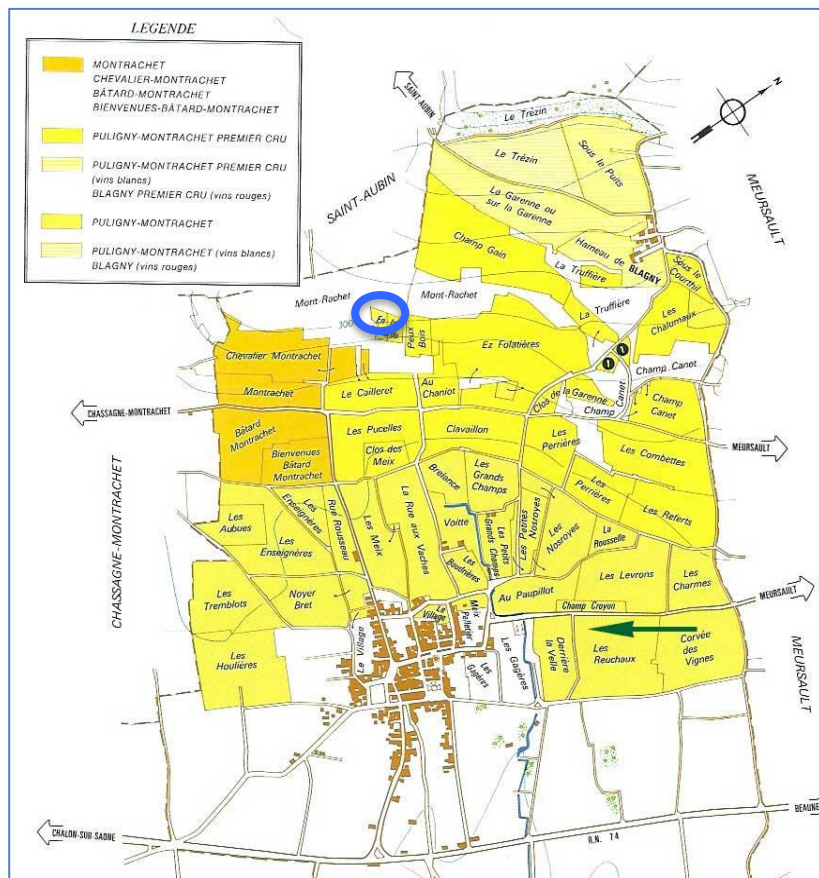
Premier Cru

" CLOS DU CAILLERET "

MONOPOLE

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 :

Les ors vert de sa jeunesse offrent une personnalité vivante à ce liquide. Une fois ouverte l'enveloppe aromatique vous offre instantanément une roue de parfums insolente de pureté : rose blanche, aubépine et même l'Iris mauve sont là. Porté par un extrait sec et une finale interminable ce Cailleret-là fera date dans l'histoire de la famille Chartron... de votre cave.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917.

A servir : de 2018 à 2026 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 aspect of green gold offering a lively personality. Once opened an immediate aroma of a myriad of perfumes, the purity of white roses, hawthorn and pale lilac iris. Carried by a mineral extract and a never ending finish. A wine to go down in history for the Chartron family...and in your cellar!

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

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