



JEAN CHARTRON

Fondé en 1859 par le compagnon tonnelier Jean-Edouard Dupard, le Domaine Jean Chartron a vu succéder cinq générations, toutes soucieuses du développement et de la prospérité du prestigieux vignoble, ainsi que de la bonne gestion de la commune. Cette commune lui doit d'ailleurs son nom. En 1873, Jean-Edouard Dupard fit prendre par le conseil municipal une délibération pour que la commune soit autorisée à ajouter le nom de Montrachet, son cru le plus prestigieux, à celui de Puligny. Le Domaine Jean Chartron correspond à un ensemble de parcelles de vignes qui se trouvent dans les meilleurs terroirs de Puligny-Montrachet et des villages avoisinants. Le Domaine Jean Chartron vinifie des Grands Vins de Bourgogne. Dans le Domaine tout se déroule dans le plus pur respect de l'environnement et de la tradition. Le Domaine Jean Chartron est cultivé sur 13 ha.

Coordonnées : Grande Rue, 21190 Puligny Montrachet, Tél : 03 80 21 99 19 / Fax : 03 80 21 99 23
www.jeanchartron.com / info@jeanchartron.com

CLOS DU CAILLERET | BLANC
MONTRACHET 1^{er} CRU | 2013

Fiche Technique :

Cépages : 100% Chardonnay
Élevage : Elevage sur lies fines pendant
12 mois - Fermentation en fûts de chêne
dont 30% neufs
Garde : 5 à 10 ans

Avis des sommeliers :

Sculpturale parure bouton d'or clair, brillante à reflets argentés. Son bouquet, tout simplement grandiose, souverain, complexe, montre son sérieux en offrant des parfums de lys, de genêt, de thé infusé, de poire au sirop, de fruit de la passion et de boisé vanillé. En bouche, tout n'est que superlatifs, la chair est impériale de soyeux et d'ampleur, l'acidité est dosée de façon exceptionnelle, et, que dire des saveurs princières de citron confit, d'ananas, de brioche beurrée, de bergamote et de crème brûlée à la vanille qui collent au palais à perpétuité. Un vin immense !

Accord Mets-Vins :

Poularde de Bresse sautée aux morilles.

Analyses Scientifiques :

IPT : 11.6
Polyphénols : 812 mg/l
Valeur Énergétique : 79 kcal
Titre alcoolémique volumique : 13.57%
Dioxyde de soufre total : 116 mg/l
Acidité totale : 4.23 %
LMR : 0 %

