



Caillerets : « Caille » est dérivé du latin « Calculus », rappelant la forte présence caillouteuse.

Caillerets : « Caille » comes from the Latin « Calculus » which recalls the strong pebbles presence.



**Appellation :** Premier Cru

**Superficie :** 0,717 hectares

**Situation :** Parcelle bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure et inférieure faisant partie d'un clos.

**Orientation :** Est, Sud-est. Altitude 260 m.

**Sol :** Calcaire très pierreux. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage et la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité.

**Appellation :** Premier Cru

**Area under vine :** 0.717 hectares

**Location :** Part of a clos, or walled vineyard - a plot bordered by a stone wall on upper and lower parts.

**Sun exposure:** East by South-East. Altitude 260 meters.

**Terroir :** Very stony limestone. The soil's superb potential is due to a variety of factors, including pebbly, permeable soil and a slope providing excellent drainage.

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Année de Plantation :** 1976

**Production :** Environ 3500 bouteilles

**Vignoble :** culture biologique et biodynamique

**Vinification :** Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, vinification et élevage en fûts de chêne de 350 L .

**Élevage :** Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts. Fermentation malolactique naturelle et tardive, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Grape varieties :** 100% Chardonnay

**When planted :** 1976

**Production :** approx 3 500 bottles

**Vineyard :** organic and biodynamic culture

**Winemaking :** The grapes are handpicked into small crates and carefully sorted in the cellar prior to fermentation and ageing in 350 L oak barrels .

**Ageing :** The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late. Gravity flow is used for racking and bottling.

**Dégustation :** Fine minéralité, pâte d'amande, toasté, ambre, fleurs blanches. Grand vin avec une palette aromatique exceptionnelle.

**Tasting notes :** Elegant mineral overtones with toasty hints of marzipan, amber, and white flowers. A truly fine wine with exceptional aromatic flavours.