

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

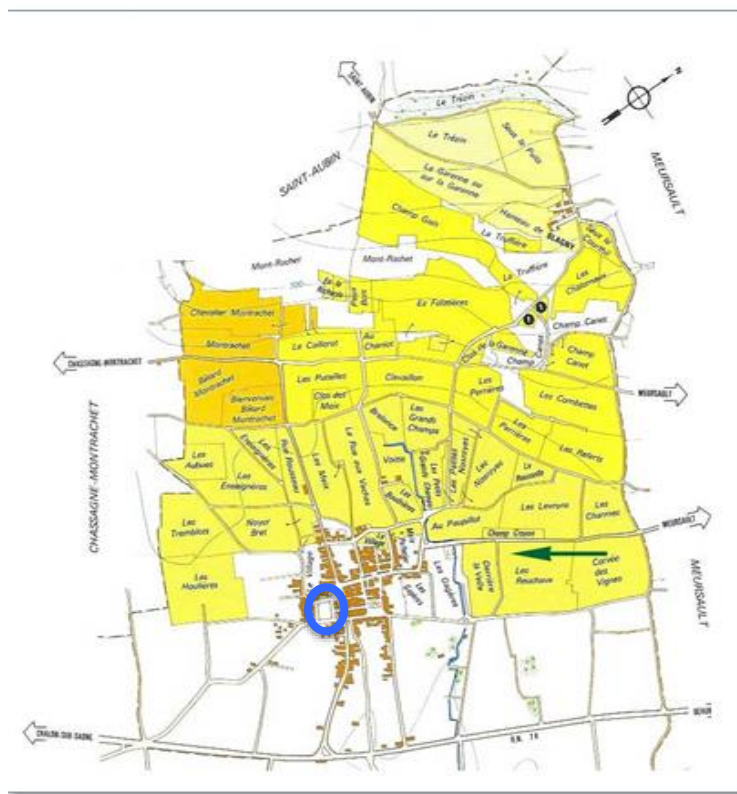
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Pinot Noir

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en cuve bois puis élevage en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% de fûts de 1 à 5 ans) pendant 12 mois.

Dégustation :

Paré d'une veste au point de pourpre il exhale du verre des fragrances de fleurs mauves et de raisins frais. Bien que né dans la plaine de Puligny il offre la densité des coteaux dans une structure aux fruit rond de cerise noire enrobée de tanins fermes. Une petite année de cave le mettra au sommet.

A servir : de 2020 à 2025 à 13~15C°

Grape Varietal : Pinot Noir

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

Fermentation in open wooden vats followed by a maturing on fine lees (25% new oak barrels / 75% barrels aged 1 and up to 5 years) for 12 months.

Tasting Note :

Attired with a purple jacket, exhaling flowers of violet and fresh grapes. Even though the vineyard is found on the plains of Puligny it offers a density of a wine from the slopes of Cote d'Or, fruits of black cherry coated with firm tannins. A year in the cellar to reach its summit.

To be served : from 2020 until 2025 at 13~15C°