

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

*Vin de Bourgogne*

2019

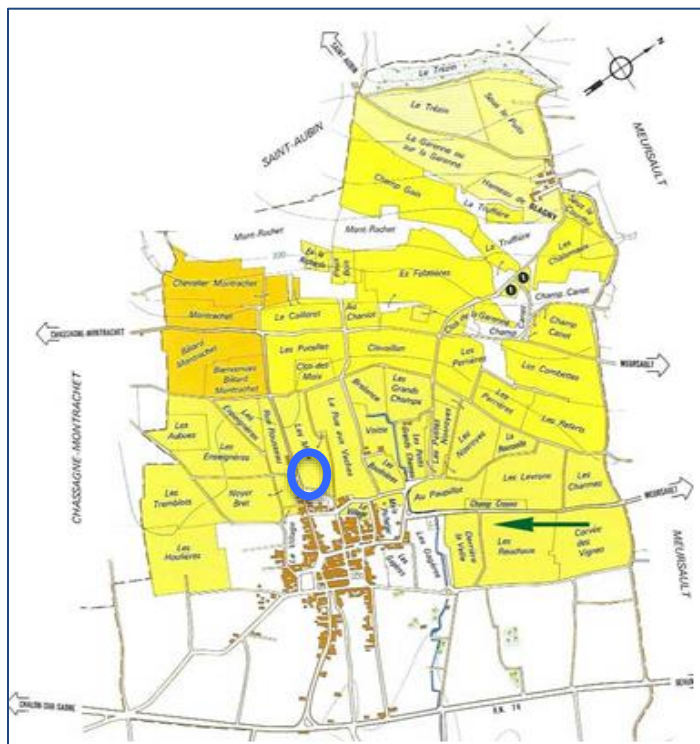
**BOURGOGNE**

" CUVÉE EUGÉNIE DUPARD "

PINOT NOIR

*Jean Chartron*

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Une robe au carmin tendre fait place à un parfum gourmand de cerise rouge avec une touche de vieille rose. Une fois en bouche, sa pulpe mature explose dans une saveur mure mais pas confiturée. Il est déjà prêt au service et fera hommage aux viandes grillées.

A servir : de 2021 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 :

A colour of tender carmine giving place to a gourmet perfume of red cherries with a touch of old rose. Once on the palate the mature flesh explodes in a flavour of ripe but not cooked fruits. It is ready to serve and will compliment grilled meats.

To be served : from 2021 until 2025 at 13~15C°