

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*

2021

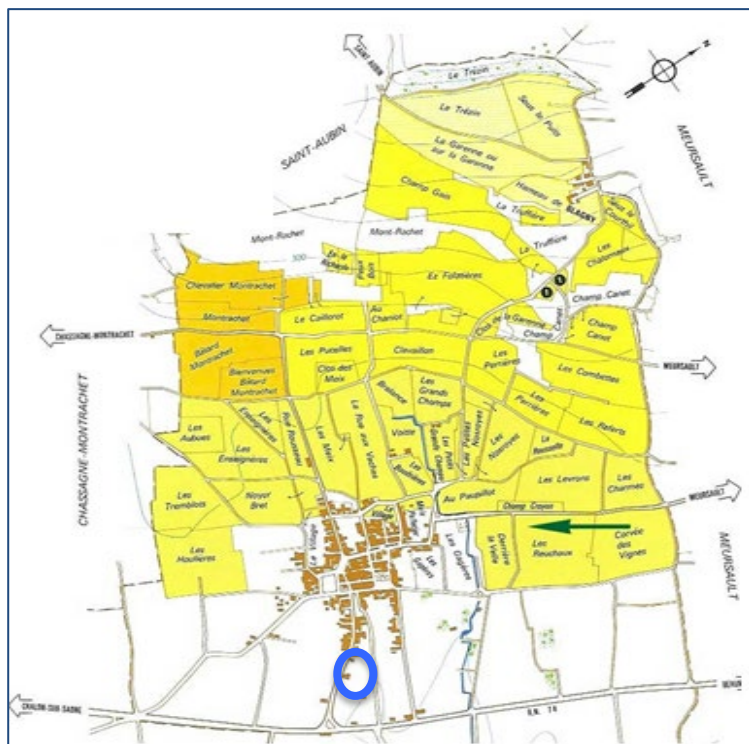
BOURGOGNE

" CUVÉE EUGÉNIE DUPART "

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 :

Dans ce millésime tardif la couleur n'est pas un bon indicateur de qualité! Cette robe de grenadine libère une puissance volcanique de fraise et de cassis écrasée. Pulpeuse et large, c'est un pinot noir facile taillé pour les viandes grillées de l'été.

A servir : de 2023 à 2028 à 13~15°C

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 :

For this late vintage, colour is not a good indicator of quality. Here, a grenadine colour, releases strawberry and crushed blackcurrant flavours of almost volcanic power. Full-bodied and broad, this is an easy pinot noir for paring with grilled meats in summer.

To be served : from 2023 until 2028 at 13~15°C