

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

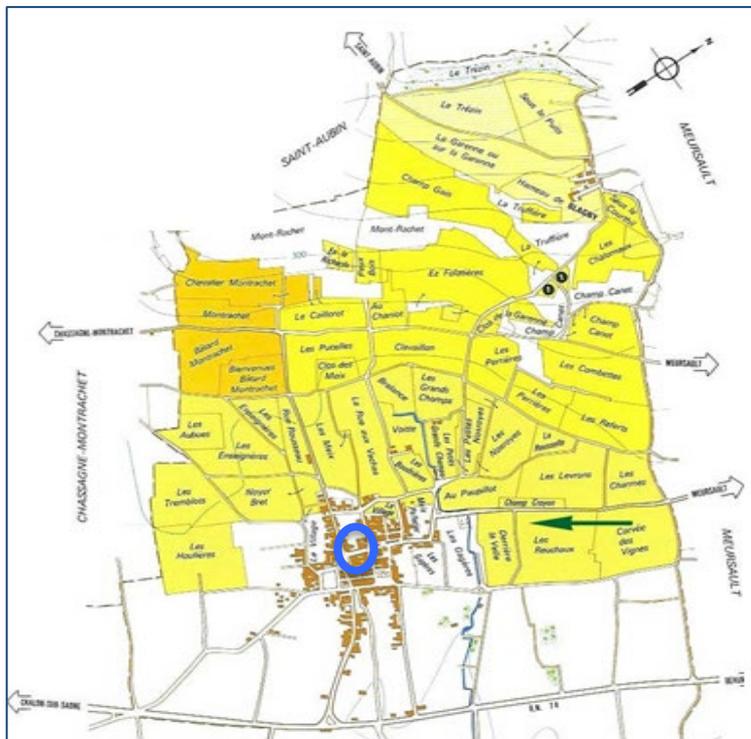
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Vin de Bourgogne
2020

BOURGOGNE
" CUVÉE EUGÉNIE DUPART "
CHARDONNAY

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 :

La couleur sombre de la prune habille le verre avant que la gelée de cassis ne l'envahisse. Son approche est fraîche, tactile par son relief pulpe. Un pinot sincère qui « saucissonnera » votre apéritif avec élégance.

A servir : de 2022 à 2027 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 :

A dark plum colour coats the glass, before a rich blackcurrant note complements it. The attack is fresh, made richer by the extraction of fruit. This is a sincere Pinot that will slice through your aperitif with elegance.

To be served : from 2022 until 2027 at 13~15°C