

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*

*2022*

**BOURGOGNE**

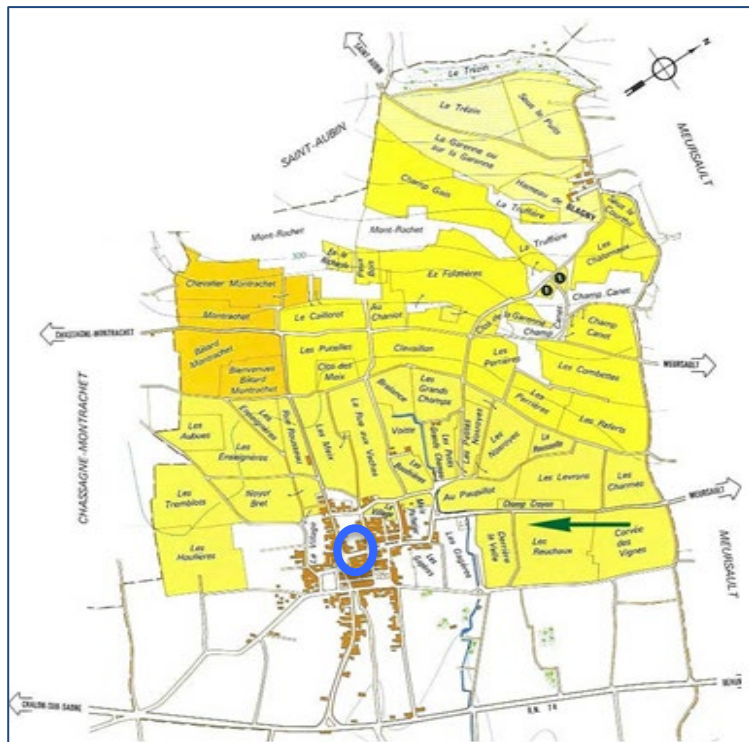
"VIEILLES VIGNES"

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 :

De sa belle robe couleur prune s'extirpe un parfum gourmand de fraise et de cassis écrasés. Texturé et fraîche en tannin il offre une digestibilité qui le rend accessible par tout temps et en tous lieux. Pour résumer, c'est le rouge des amis!

A servir : de 2024 à 2028 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 :

It's beautiful plum colour gives off a delicious fragrance of crushed strawberries and blackcurrants. Textured and fresh in tannin, it is easy to consume, making it accessible in all weathers and all locations. In short, it is a red to share with friends.

To be served : from 2024 until 2028 at 13~15C°