

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 fûts de chêne (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 14 mois.

Dégustation :

Habité par un jus au carmin net il offre des arômes de cerises comme cueillies sur la branche. Sa texture souple relance un fruité pulpeux de cerise griotte d'une grande gourmandise. Vous n'aurez pas le temps de l'attendre tellement il est plaisant aujourd'hui.

A servir : de 2014 à 2017 à 13~15°C°

Grape Varietal : Pinot Noir

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 14 months.

Tasting Note :

A colour of carmin, offering aromas of cherries picked off the branch. A supple texture shows plump morello cherries. So delicious you won't have time to wait, you can enjoy now.

To be served : from 2014 until 2017 at 13~15°C°