

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

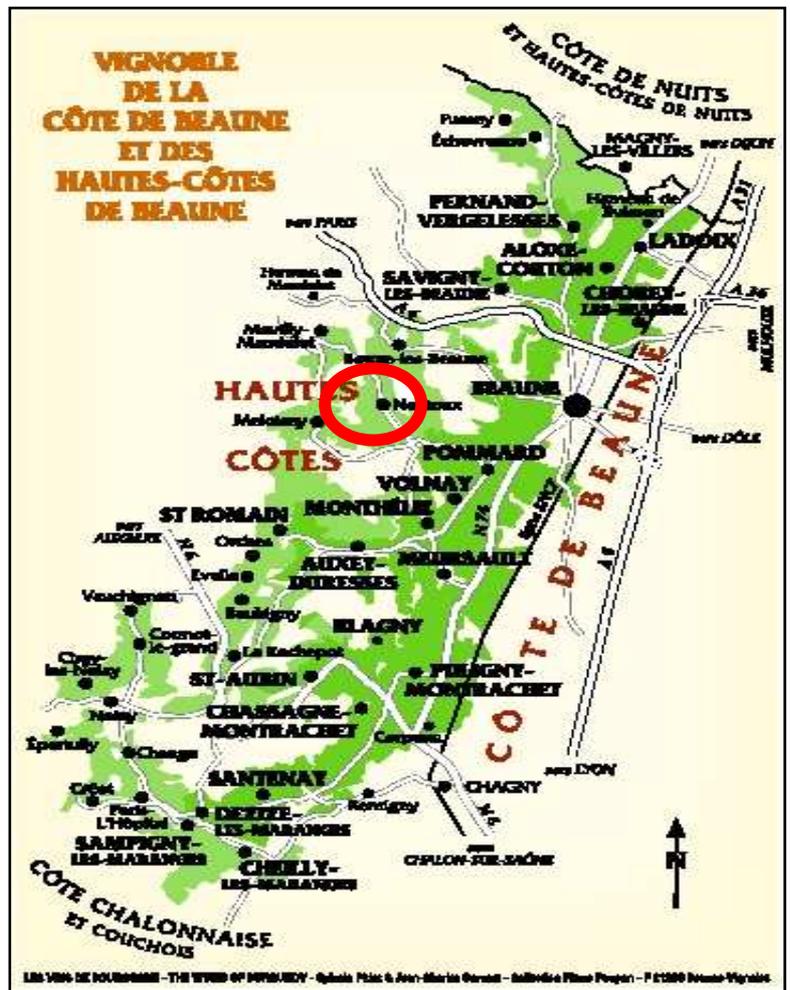
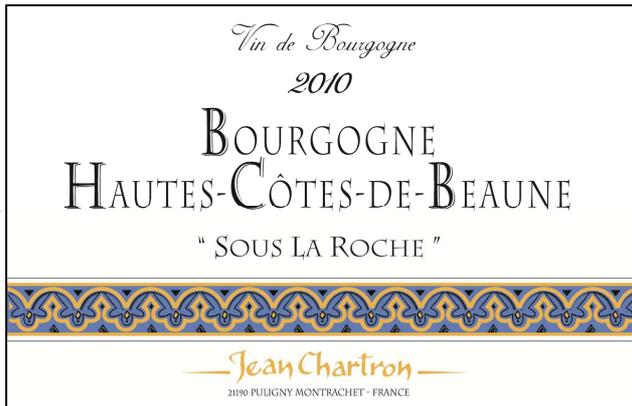
Jean Chartron

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 cuves bois ouvertes durant 2 semaines.
Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 12 mois
(30% fûts neufs / 70% fûts de 1 et 2 ans)

Dégustation :

- Robe : robe rubis franc et sombre
- Nez : Cassis fraîchement écrasé
- Bouche : une belle matière pulpeuse et croquante à mettre dans toutes les bouches

A servir : de maintenant à 2012 à 13~15°C

Grape Varietal : Pinot Noir

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

Open wooden vat fermentation for 2 weeks. Maturing on fine lees for 12 months (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and 2 years)

Tasting Note:

- Colour : frank and dark ruby red
- Bouquet: scent of freshly crushed blackcurrant
- Palate: a nice luscious and crisp texture that will please everyone

To be served: now until 2012 at 13~15°C