

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  
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

" SOUS LA ROCHE "

*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 :

Sa robe de pinot parle pour son cépage. Si le nez parle après l'aération c'est qu'il tient un secret. Sa petite touche végétale en bouche marie avec bonheur un magret de canard au poivre vert.

A servir : de 2024 à 2030 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 Pinot colour speaks for itself. If the nose speaks after aeration, it's because it holds a secret. It has a hint of herbs on the palate and is a delightful accompaniment to duck breast with green pepper.