

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
2013

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 :

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 2015 à 2018 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 :

In the glass, a colour of Crimson offering a nose of picked
cherries. The texture is supple, releasing Morello cherries.
You won't have the time to wait this wine, as it's so
pleasant now.

To be served : from 2015 until 2018 at 13~15°C°