

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*

2014

BOURGOGNE  
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

" SOUS LA ROCHE "

**Jean Chartron**

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage** : Pinot Noir

**Grape Varietal** : Pinot Noir

**Type de sol** : argilo-calcaire

**Type of soil** : clay and limestone

**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.

**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.

**Dégustation** :

Si la robe grenat tendre de ce vin évoque la fraise, le nez lui vous évoque la confiture de fraise. Le jus vif et croquant est épaulé par un tannin franc et digeste à la fois. C'est un vin qui prendra place à votre table à l'heure du poulet du dimanche.

**Tasting Note** :

A pinot, garnet red, with a nose of strawberry conserve. Lively and shouldered by true tannins. This is a wine which could take its place on the table for Sunday lunch.

**A servir** : de 2016 à 2019 à 13~15°C°

**To be served** : from 2016 until 2019 at 13~15°C°