

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
2015

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 :

Winemaking :

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.

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 :

Tasting Note :

De la cerise rouge il n'a pas seulement pris la couleur de la chair. Ce fruit passe en bouche avec le tannin apporté par son élevage. La finale vous porte vers un touche de poivre vert qui prolonge sa matière tannique. Après deux hivers vous apprécierez de retrouver cette bouteille au coin du feu.

Cherry red which we also find on the palate along with tannins from the 'elevation'. The finish brings a touch of green pepper lengthening the tannic substance. After two winters in your cellar you will appreciate this bottle sitting by the fireside.

A servir : de 2017 à 2020 à 13~15C°

To be served : from 2017 until 2020 at 13~15C°