

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

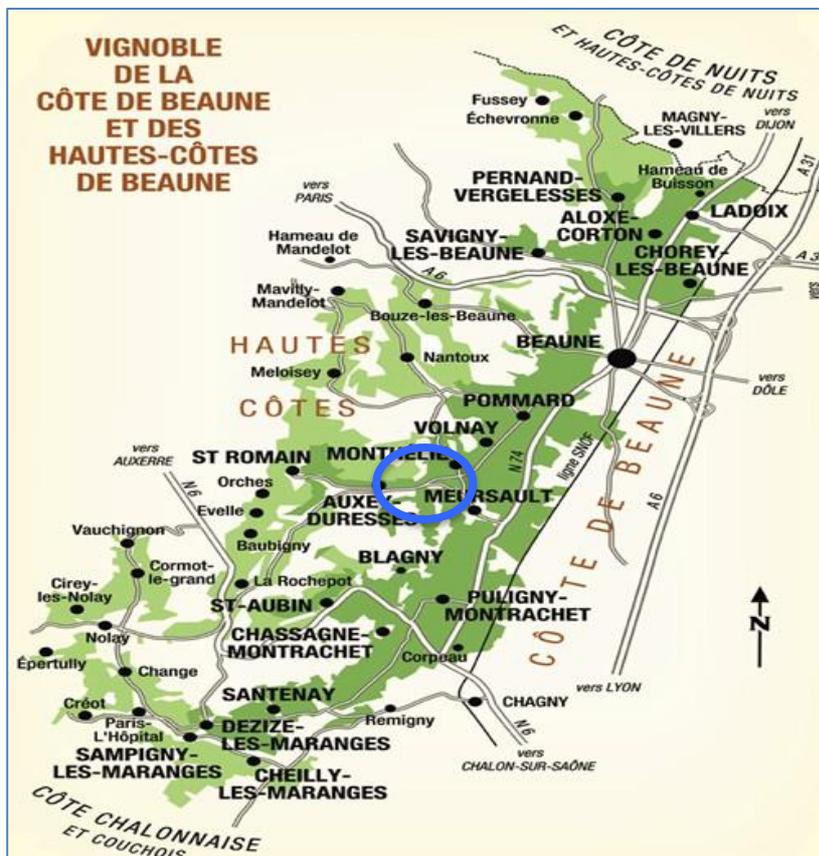
2016

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 :

Il a gardé du millésime 2015 cette chair rouge de cerise. Cette dernière se balade au nez avec une touche fine de fumé venu du boisé. Au palais sa mâche poivrée est bien assise sur ses tannins. Si vous lui laissez un hiver tranquille il aura arrondi ses angles et adorer rencontrer une viande rouge en sauce.

A servir : de 2017 à 2020 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 :

Has kept the cherry red colour of the 2015 vintage. Showing cherry on the nose the fruit is carried along with a touch of light oak. On the palate a touch of pepper sitting on the tannins. Leave for a winter to round out it would be perfect for paring with a red sauce.

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