

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

**Jean Chartron**

A

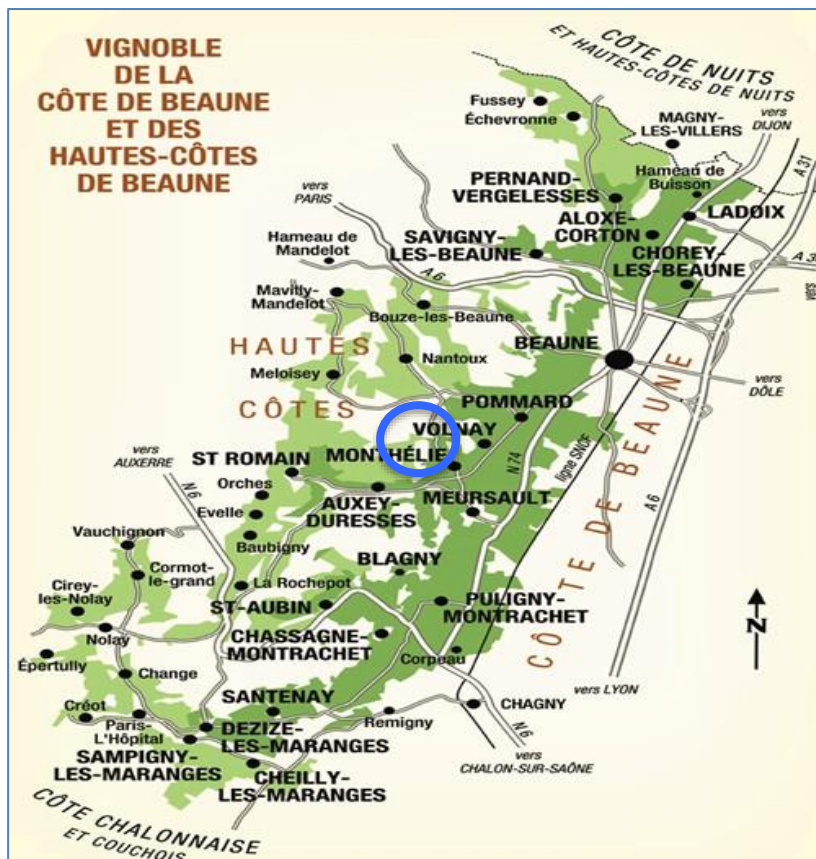
21190 PULIGNY-MONTRACHET

France

Tél : +33.(0)3.80.21.99.19

Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



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 :

Son violine sombre indique la maturité de la chair du  
raisin. Son aromatique de raisin frais teinté de marc  
augure d'une nature forte. Epicé dès sa mise en bouche il  
conforte cette immersion musclée de « gros bras » par sa  
finale en queue de paon qui marie le poivre à la muscade.  
Il vous murmure à l'oreille : « laissez-moi grandir et vous  
m'aimerez encore plus »

Tasting Note :

A maturity of flesh showing aromas of freshness tinted  
with marc, an omen of a strong nature. On the front palate  
spicy it re-enforces an assertive nature. The finish a  
peacock's tale-marrying pepper and nutmeg; whispering in  
your ear, let me grow and you will appreciate me even  
more.

A servir : de 2020 à 2024 à 13~15C°

To be served : from 2020 until 2024 at 13~15C°