

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

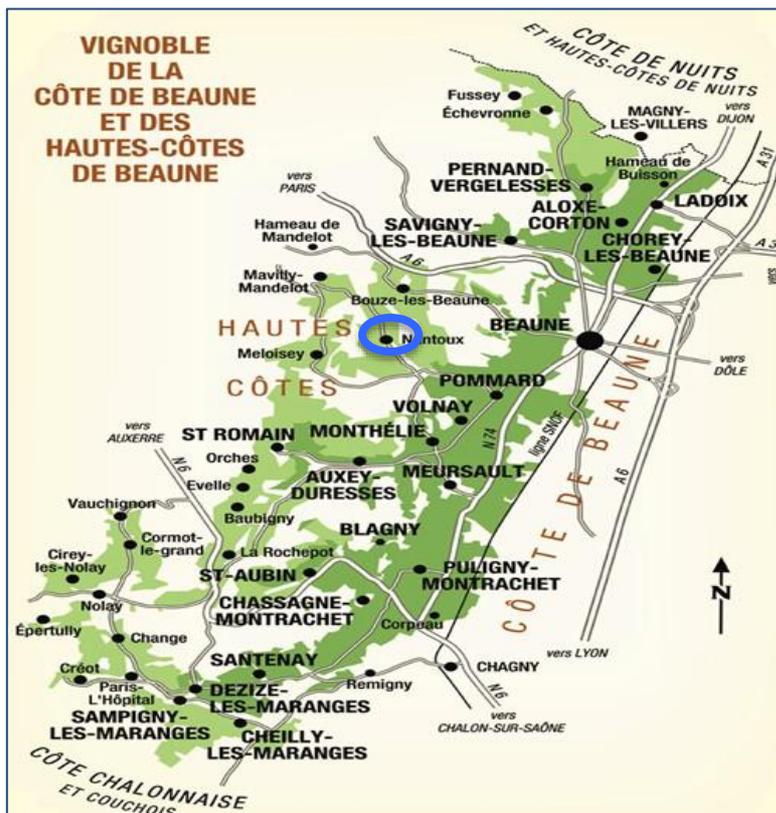
info@jeanchartron.com

Vin de Bourgogne
2019

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 :

La magenta de son jus fait place à un parfum de sarments brûlés propre au terroir des hautes-Côtes. Sa texture dévoile une digestibilité empreinte d'un équilibre entre le tanin et le fruit rouge de la cerise. S'il est déjà bon il sera à son zénith dans un hiver.

A servir : de 2021 à 2025 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 :

The magenta of its juice gives way to a perfume of burnt vine shoots, characteristics of the terroir. Its texture reveals a balance between the tannins and red cherry. Already good it will be at its zenith during winter.

To be served : from 2021 until 2025 at 13~15°C