

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*

2020

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 :

Ourlé par un jus rouge magenta, le nez met en avant le pot-pourri de roses. Le fruit de la cerise apparait libre et vivant . Un tannin frais le cadre avant de le laisser repartir sur le muscle du millésime. Déjà bon il peut aussi se conserver sur trois à quatre ans.

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 :

Enclosed in a purplish red juice, the nose initially suggests a "smell pot" of roses. This is followed by fresh, lively cherry scents. The wine is framed by fresh tannins that subside into the strength of the vintage. Already tasting well, this wine can be stored for three or four years.

To be served : from 2022 until 2027 at 13~15°C