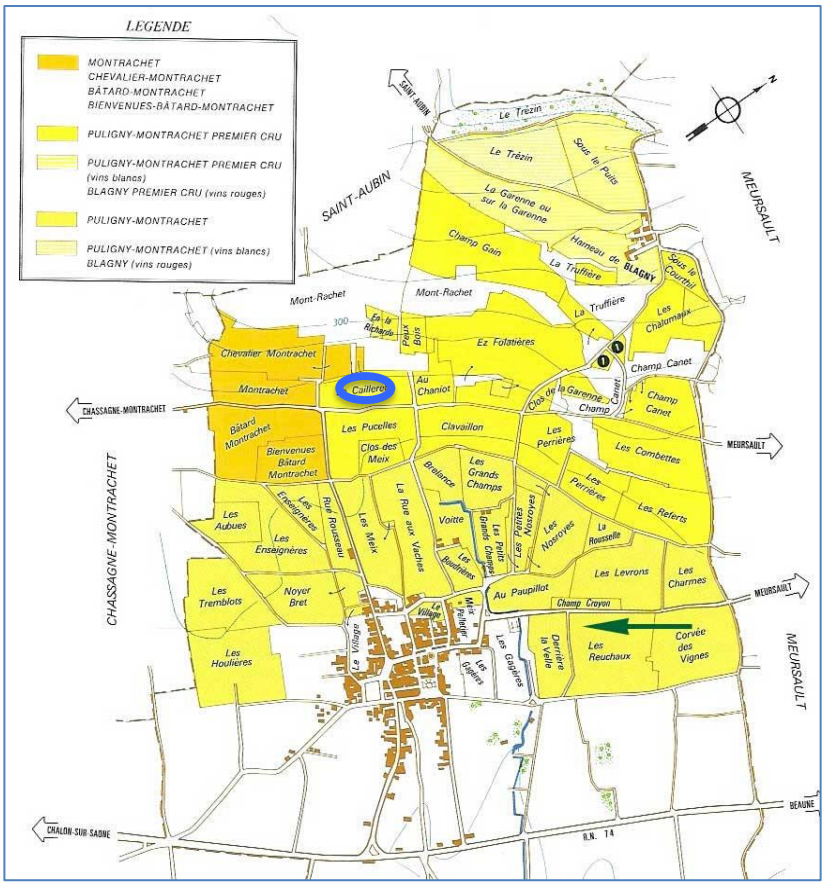
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en cuves bois ouvertes durant 2 semaines. Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 16 mois (1 fût de 2 ans)

Dégustation :

De la cerise burlat il a croqué un jus qui s'exprime au travers d'arômes de cerise griotte. D'abord suave son entrée en bouche fait place à une matière minérale mettant en avant le terroir calcaire du sol. La finale salivante plus longue que large laisse entrevoir une bonne qualité de garde.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917. Seules 240 bouteilles sont produites

A servir : de 2018 à 2028 à 13~15C°

Grape Varietal: Pinot Noir

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

Open wooden vat fermentation for 2 weeks. Maturing on fine lees for 16 months (1barrel aged 2 years)

Tasting Note:

An aspect of burlat cherries, the nose develops aromas of kirsch with a hint of mocha coming from the oak casks. From the start a crispness revealing its limestone 'terroir' with its mineral savour and salivating finish. A year in the cellar will be sufficient to refine the alliance with the oak. This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917. 240 bottles produced only.