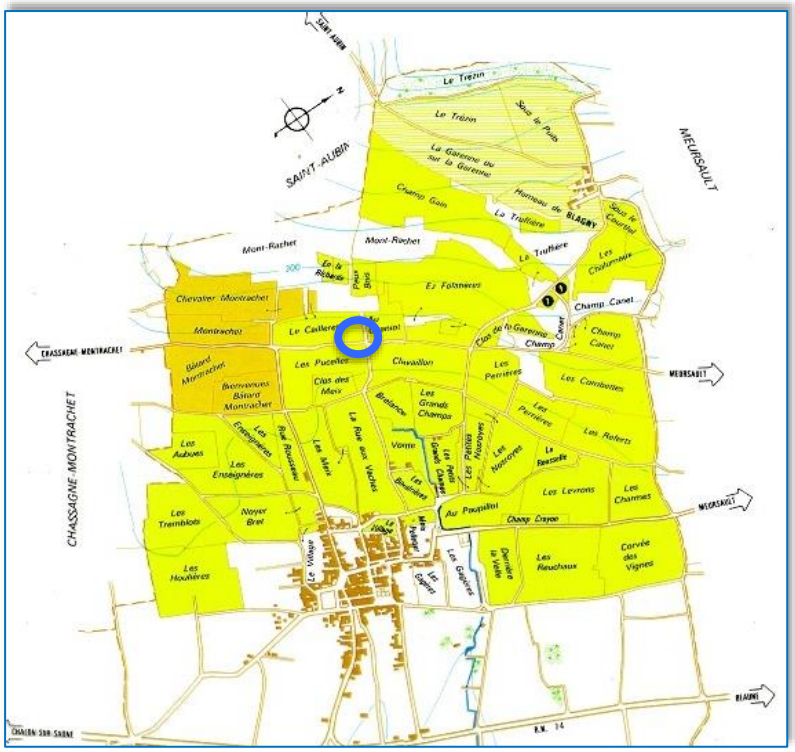
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Ce Clos est dans la famille depuis 1917. 240 bouteilles produites

A servir : de 2022 à 2032 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:

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917. 240 bottles produced only.

To be served: from 2022 until 2032 at 13~15C°