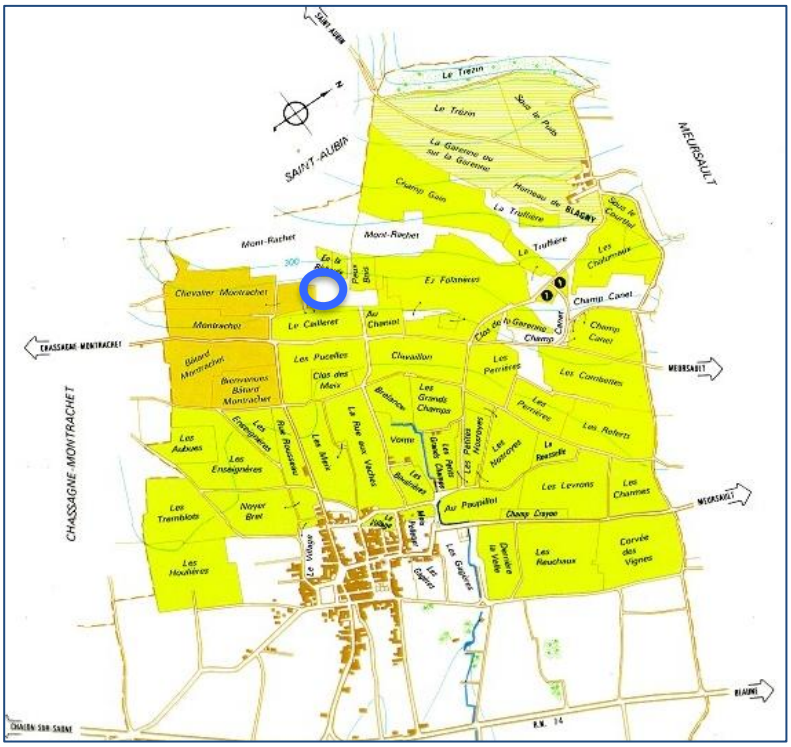
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Un boisé franc accroche le nez accompagné une touche de petits fruits noirs (mûre et cassis), sous une couleur de chair de burlat. Charnu en attaque il libère un tannin droit qui le structure et le portera pour cinq à dix ans dans votre cave

A servir : de 2024 à 2034 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:

Strong woodland notes attract the nose accompanied by hints of small dark fruits (blackberries and blackcurrants). The colour is reminiscent of dark cherries. Fleshy in the attack, the wine reveals tannins that provide

To be served: from 2024 until 2034 at 13~15C°