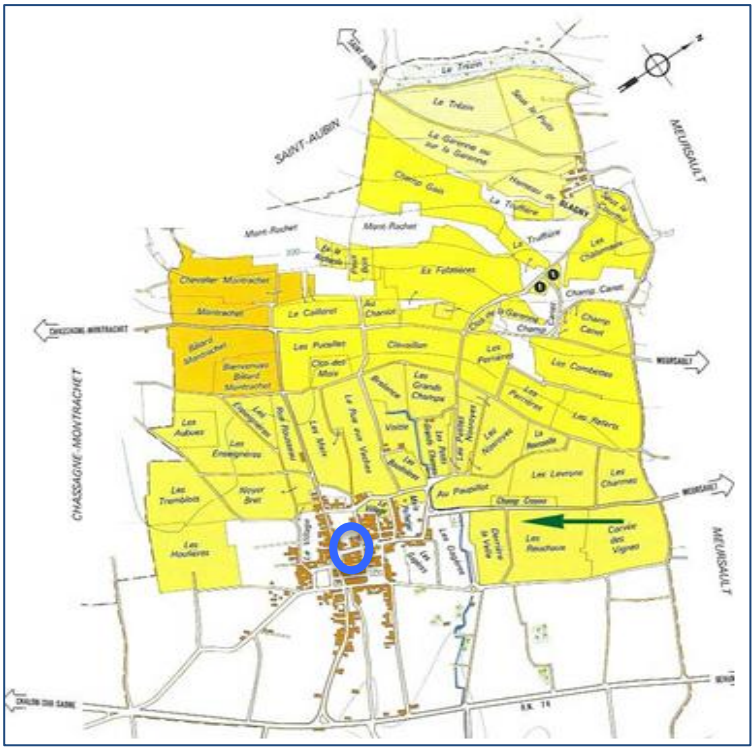
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 cuve bois puis élevage en fûts de chêne (25% de fûts neufs / 75% de fûts de 1 à 5 ans) pendant 12 mois.

Dégustation :
C'est vêtu d'une robe de rubis que se présente ce Bourgogne. La porte d'entré est fine, enveloppante par sa saveur charnelle. Il conviendra de le laisser dormir un bel hiver afin que ses tannins froids se patinent.

A servir : de 2025 à 2030 à 13~15C°

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 :

This Bourgogne rouge has a ruby colour. On the palate, the opening is fine and encloses a fleshy flavour. It should be left in the cellar for at least the winter in order for the somewhat cold tannins to develop some more nuance.

To be served : from 2025 until 2030 at 13~15C°