

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

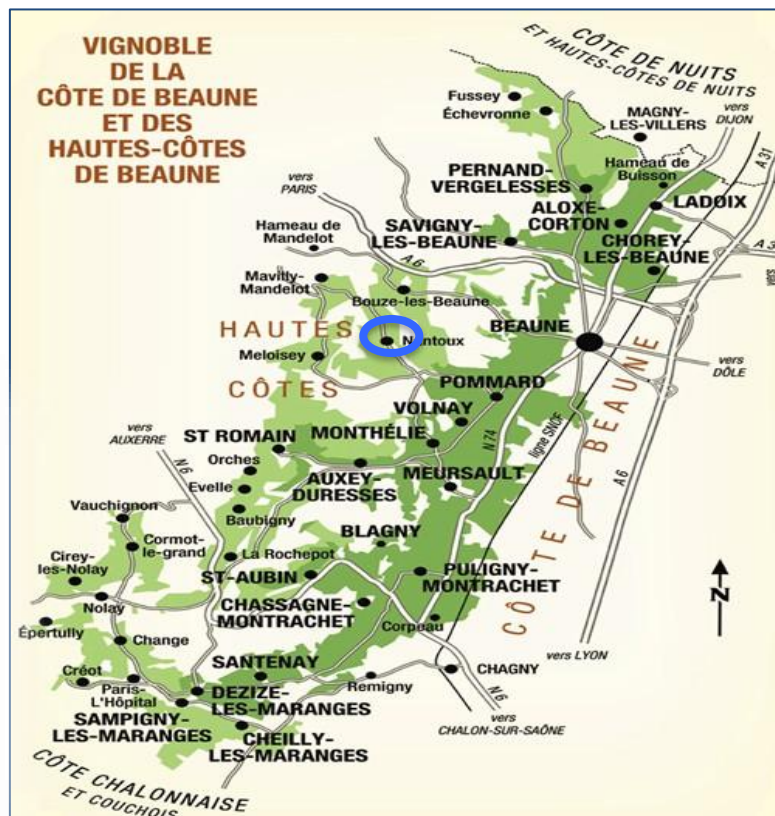
Vin de Bourgogne

2023

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

" SOUS LA ROCHE "

— Jean Chartron —
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Pinot Noir

Grape Varietal : Pinot Noir

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation :

Le pinot a mis la robe carmin du cardinal de Richelieu. Le
nez est sur le cassis frais. La bouche suit comme une
indolente voyageuse. Sa petite finale végétale se mariera
avec une sauce au poivre vert.

Tasting Note :

Pinot has donned the carmine robes of Cardinal Richelieu.
The nose is of fresh blackcurrants. The palate follows like an
indolent traveller. The vegetal finish will go well with a green
pepper sauce.

A consommer de 2025 à 2030

Drinkable from 2025 till 2030