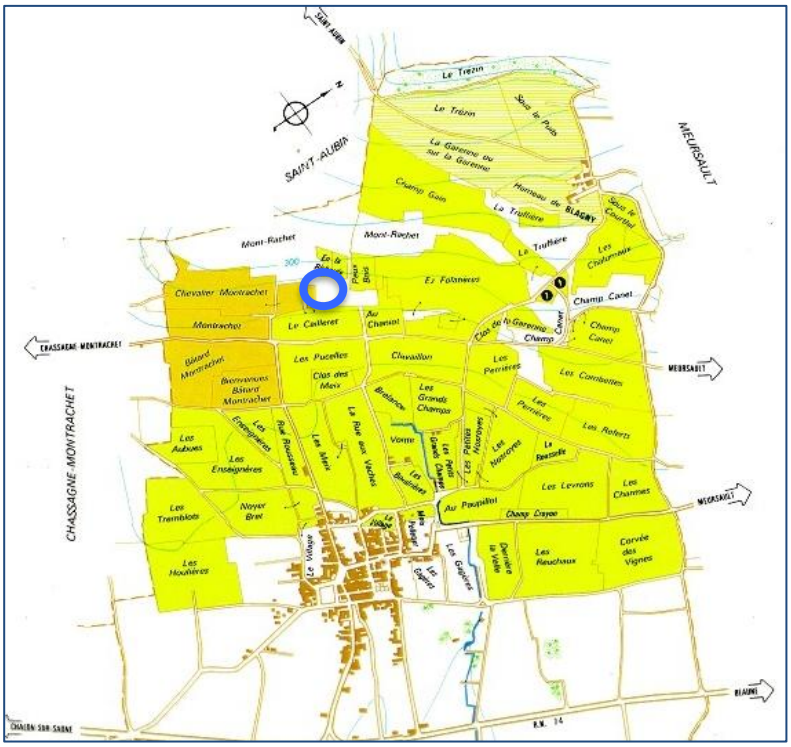
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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)

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)

Dégustation :
Si sa profondeur de jus est fine son nez n'en n'est pas moins développé : cerise rouge et framboise captent le plaisir. Dès sa mise en bouche, la fraîcheur du terroir revient batailler avec un tannin clair qui rend ce 2023 plus digeste et équilibré que beaucoup.

Tasting Note :
While its depth of juice is delicate, its nose is no less developed: red cherry and raspberry capture the pleasure. From the first sip, the freshness of the terroir comes back to do battle with a clear tannin, making this 2023 more digestible and balanced than many.

A servir : de 2026 à 2036 à 13~15C°

To be served : from 2026 until 2036 at 13~15C°