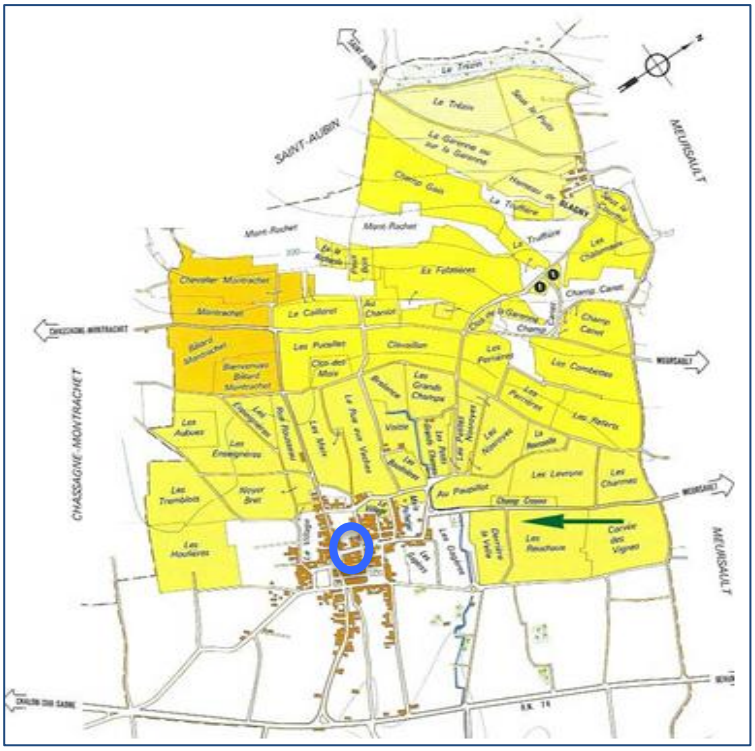
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 :

Doté d'une robe de cardinal, il s'exprime au travers des notes de cassis au torchon. Son tannin ferme en attaque est sérieux. Il faudra l'attendre une petite année qu'il affine sa musculature.

A servir : de 2026 à 2031 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 :

With a deep crimson colour, it reveals notes of blackcurrant. Its tannins are firm on the palate and substantial. It will need a little over a year to refine its structure.

To be served : from 2026 until 2031 at 13~15C°