

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

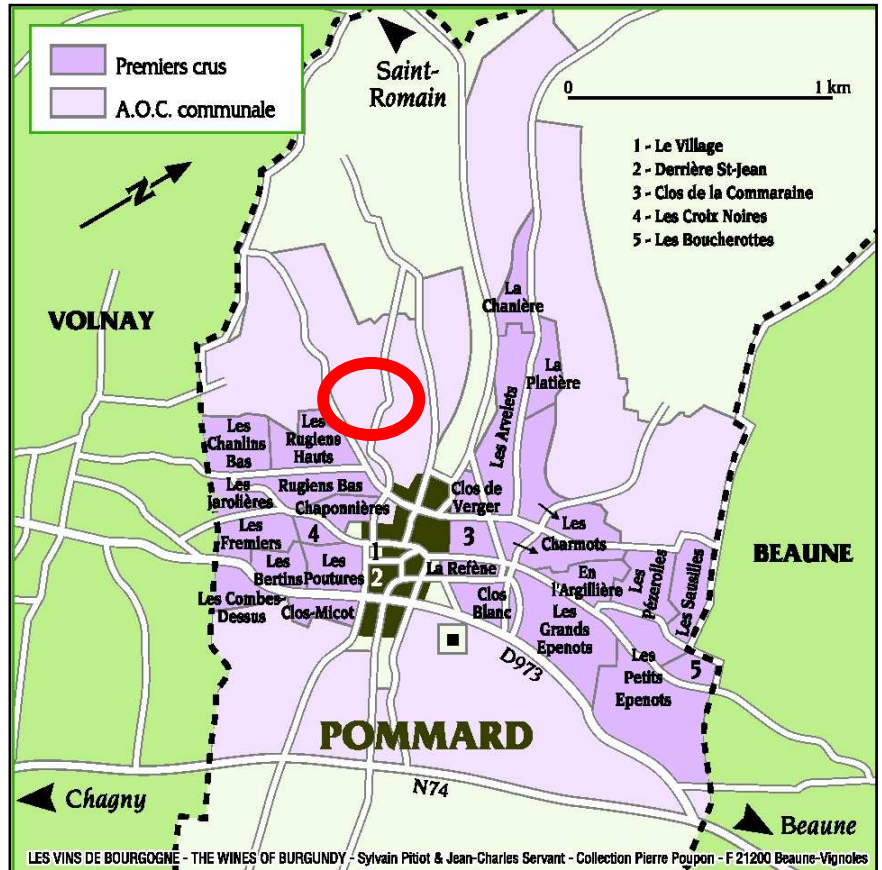
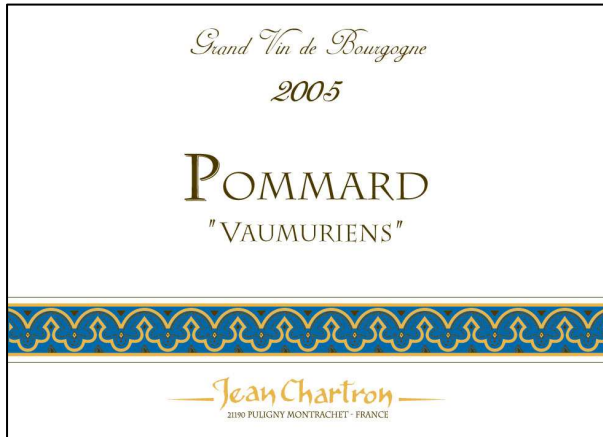
Jean Chartron

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
(40% fûts neufs / 60% fûts de 1 et 2 ans)

Dégustation :

- Robe : rubis foncé
- Nez : intense, fin, frais. Arômes de fruits rouges mures (fraise des bois, cerise). Délicatement boisé.
- Bouche : Attaque souple et fine. Belle matière. soyeux, fruité avec de jolis tanins déjà fondus

A servir : de maintenant à 2012 à 13~15C°

Particularité : Le terroir de cette parcelle proche de Volnay confère à ce vin un soyeux typique de l'appellation voisine.

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 (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1 and 2 years)

Tasting Note:

- Colour : dark ruby red
- Bouquet : intense, fine, fresh. Fragrances of ripe berries (wild strawberry, raspberry). Nicely oaked.
- Palate : Supple and fine. Superb body. Silky, fruity with nice tannins already melt

To be served : now until 2012 at 13~15C°

Particularity : The terroir of this vineyard, situated near Volnay, gives that wine the typical silkiness of the neighbour AOC.