

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

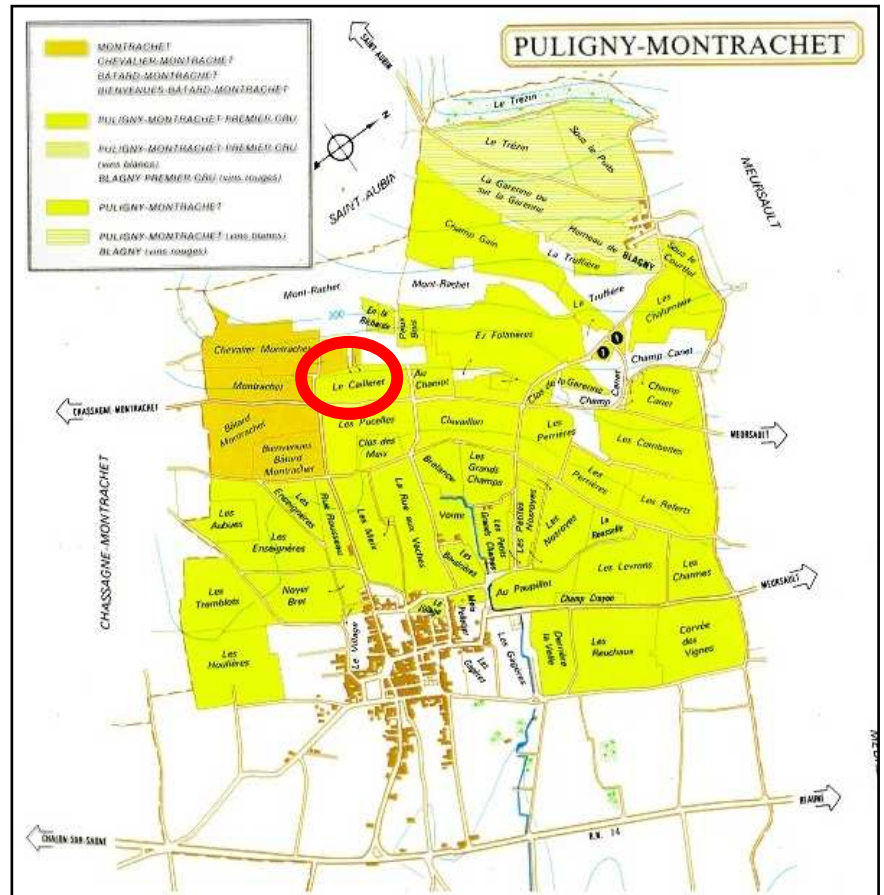
Jean Chartron

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
(70% fûts neufs / 30% fûts de 1 et 2 ans)

Dégustation :

- Robe : cette couleur par la pureté de son jus reste à inventer...
- Nez : des arômes de pulpe de cassis frais et de fraise Marat des bois.
- Bouche : Une bouche séductrice qui semble vous dire « viens ! ». Déjà prête elle peut encore attendre un autre moment

A servir : de maintenant à 2019 à 16~18C°

Particularité : Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917. Seules 180 bouteilles sont produites

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 (70% new oak barrels / 30% barrels aged 1 and 2 years)

Tasting Note:

- Colour : pure and intense Carmin red
- Bouquet: intense nose of fresh blackcurrant and Marat des bois strawberry.
- Palate: very seductive attack. Nice and concentrated tannins on red fruits pulp. A great potential.

To be served: now until 2019 at 16~18C°

Particularity: This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917. 180 bottles produced only