

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

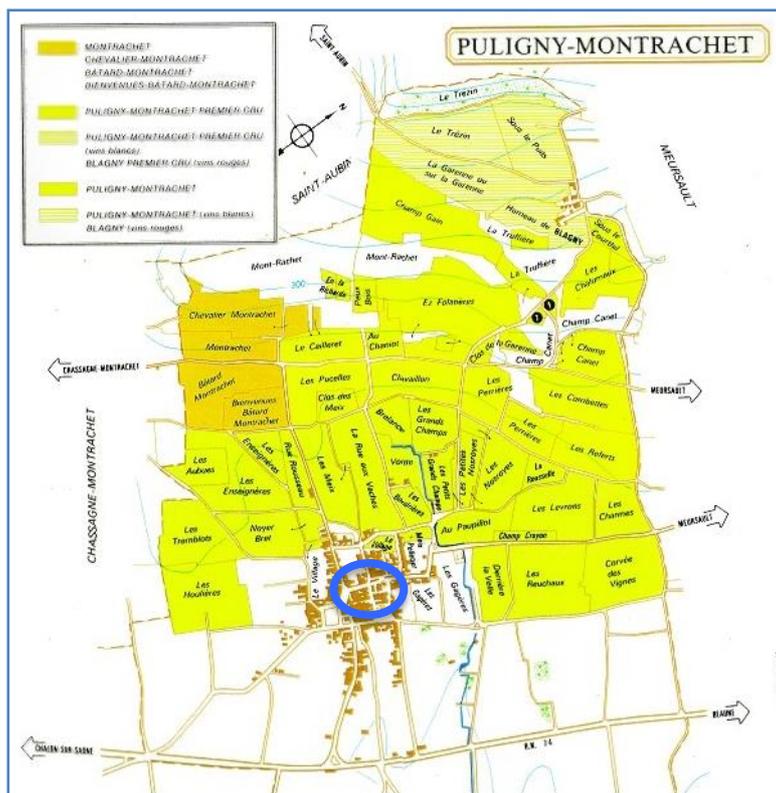
Fax : +33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Vin de Bourgogne
2016

BOURGOGNE
" CLOS DE LA COMBE "
PINOT NOIR

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



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 :

Une robe tendre couleur carmin laisse s'exprimer les petits fruits rouges (fraise et framboise) comme mariés dans une salade. Son approche fruité vient de tannins clairs qui apportent une grande digestibilité à l'ensemble. Sa finale fraîche en fait un rouge à boire dès cet été, pourquoi pas à l'apéritif ?

A servir : de 2018 à 2022 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 :

A colour of tender carmine allows expressions of strawberry and raspberry. Its fruity approach with tannins is well balanced with a fresh finish. In fact a red to enjoy this summer for aperitif ? Why not ?

To be served : from 2018 until 2022 at 13~15C°