

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

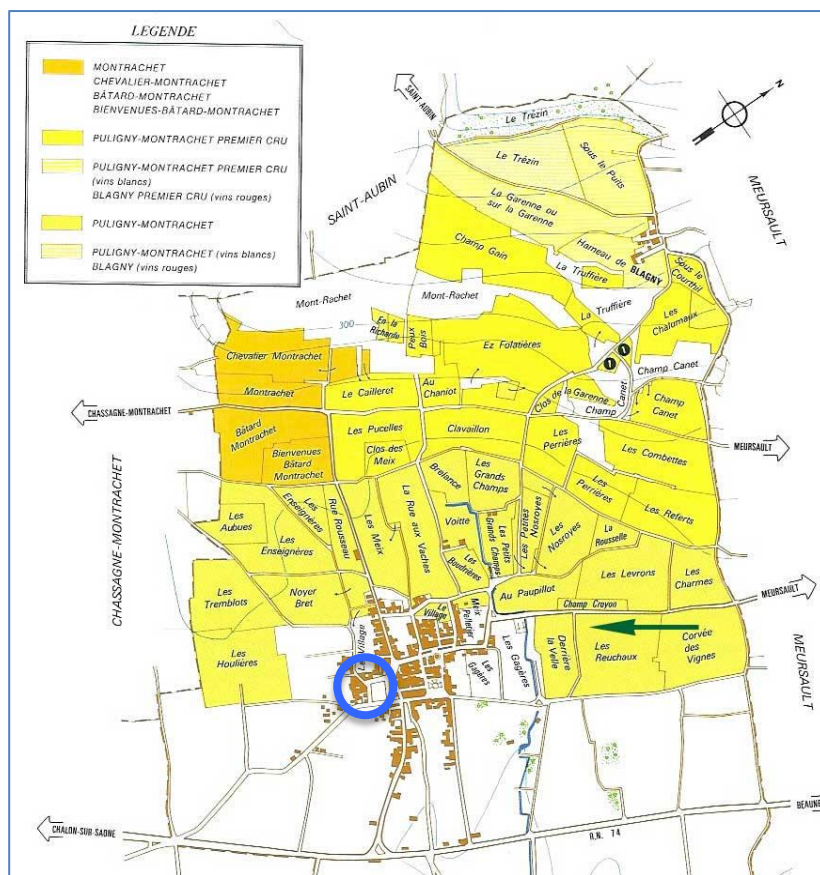
Vin de Bourgogne  
2017

BOURGOGNE

" CLOS DE LA COMBE "

CHARDONNAY

Jean Chartron  
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Ourlé d'un jus doré il offre un parfum printanier de fleurs de cerisier et de primevère. Son épaisseur fruitée illumine les papilles de fruits blancs matures que clôt une finale salivante. La table est mise, le repas peut commencer.

A servir : de 2019 à 2023 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

Hemmed with yellow gold it offers a perfume of spring flowers, cherry and primrose. Its rich fruits light up the taste buds with mature white fruits and a salivating finish. The table is laid the meal may commence.

To be served : from 2019 until 2020 at 13~15°C°