

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

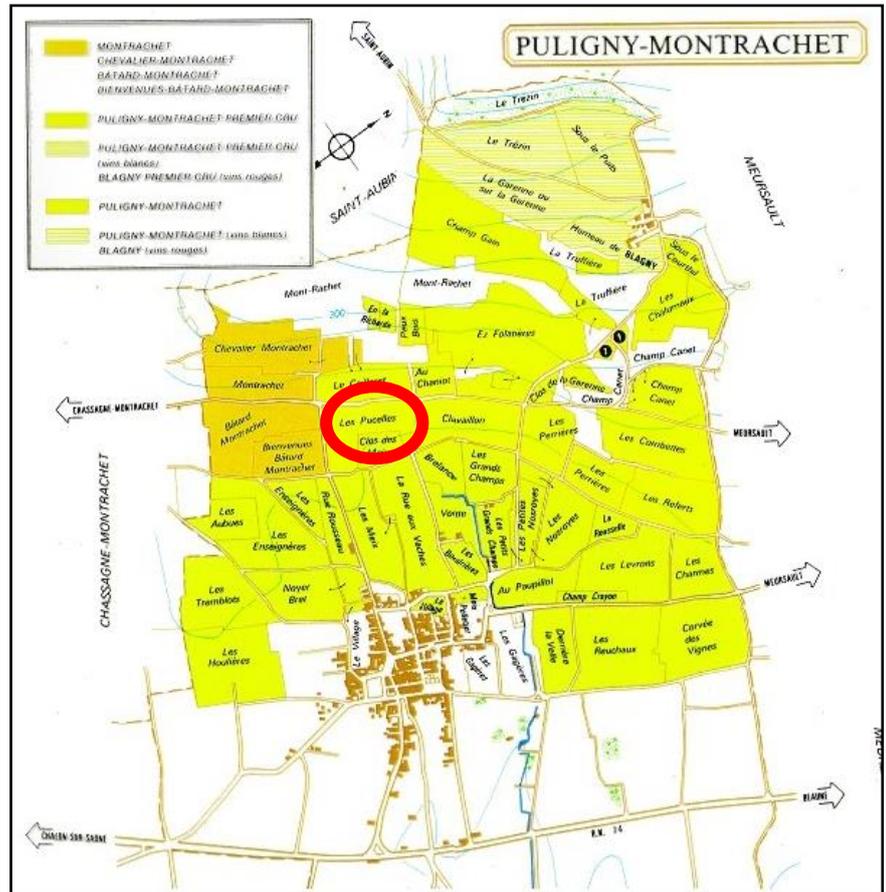
Jean Chartron

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 :** Chardonnay

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

**Dégustation :**

- Robe : Or pur
- Nez : fougères, aubépines en fleur et noisette fraîche
- Bouche : la bouche est serrée sur le côté minéral du silex et nécessitera d'être attendue plusieurs années avant d'être mariée à un noble crustacé

**A servir :** de maintenant à 2018 à 13-15°C

**Particularité :** Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

**Grape Varietal:** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

**Tasting Note:**

- Colour : pure golden yellow
- Bouquet: ferns, flowering hawthorn and fresh hazelnut
- Palate: elegant and mineral, nearly flinty, this wine shows a wonderful structure with a lovely firm flesh. Very good ageing ability.

**To be served:** now until 2018 at 13-15°C

**Particularity:** This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917