

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

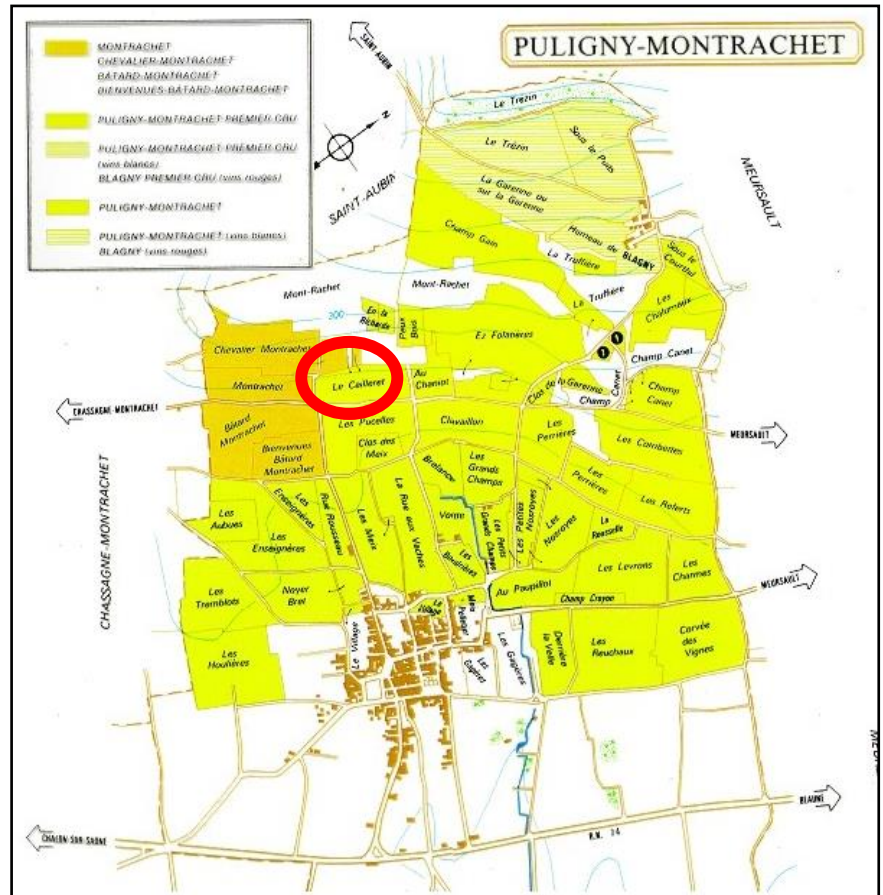
Jean Chartron

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 : jaune pur de grand éclat
- Nez : sève de tilleul et de noisette fraîche
- Bouche : sa matière libère une liqueur suave de fruits blancs (poire verte et pêche de vigne) et de cailloux froids pour une fin de bouche accrocheuse. Une bouteille à lier avec un tajine de veau.

**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. Nice brightness
- Bouquet: linden and fresh hazelnuts
- Palate: its structure releases a sweet liqueur of white fruit (green pear and peach) and cold stones for an eye-catching finish. A bottle to serve with a tagine of veal.

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

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