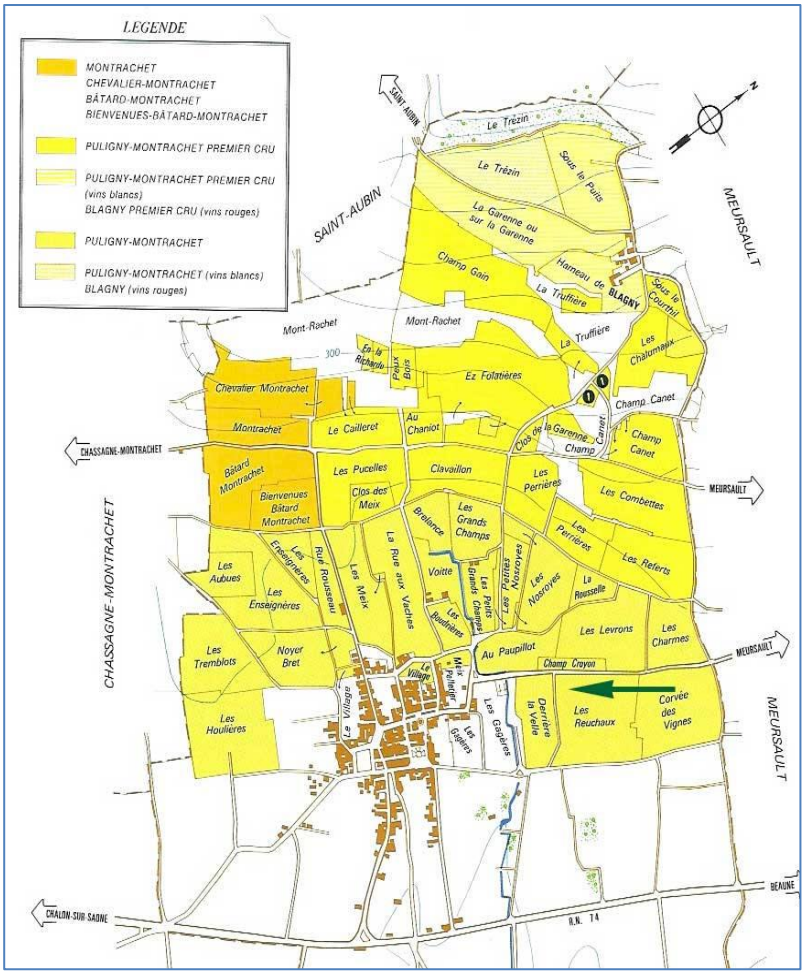
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

L'aubépine et l'acacia valsent dans un parfum envoûtant. La mise en bouche début par une minéralisé qui traîne en bouche sa minéralité de sol. La plénitude de son jus de rocailles en fait un vin de garde mais que l'on pourra apprécier jeune avec, par exemple, des gambas royales flambées.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917.

A servir : de 2020 à 2030 à 13~15C°

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

Hawthorn and acacia waltz in an enchanting perfume. On the front palate a minerality which comes directly from the ground. The abundance of stony juice makes it a wine for keeping however we can enjoy this wine in its youth with for example royal gambas.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

To be served: from 2020 until 2030 at 13~15C°

SIRET 330 629 635 00013 - R.C.S BEAUNE 84 D 39 - APE 703 D - TVA FR 93 330 629 635 - ACCISES FR 004 117 E 0148