

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

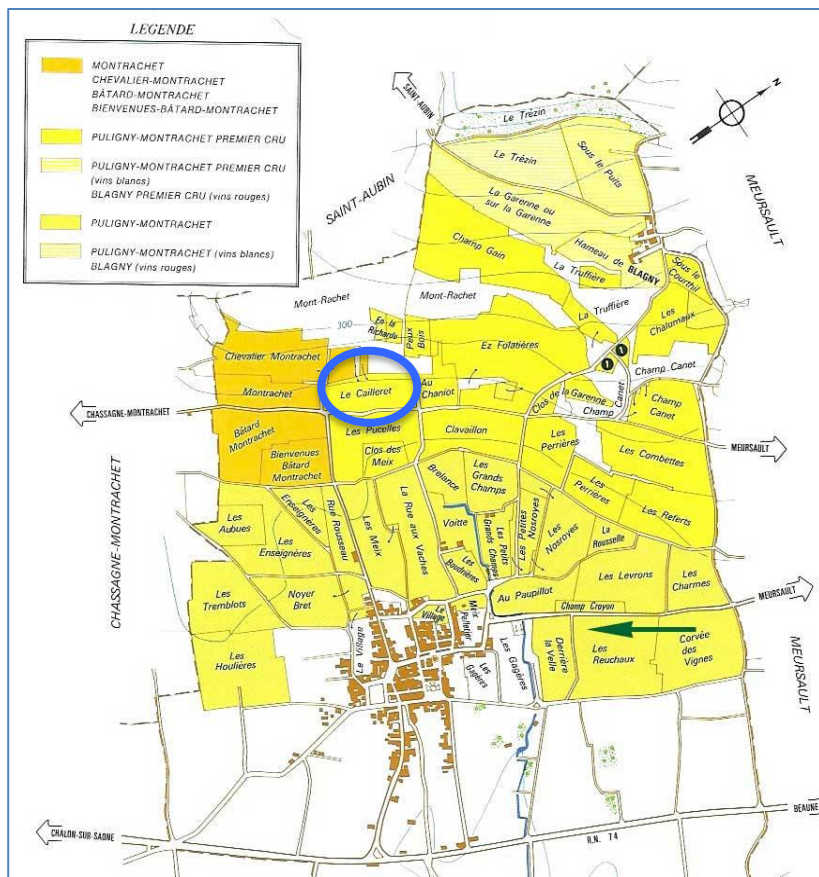
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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 :

Du lingot il a pris l'or pour couverture. L'acacia et l'acacia dansent ensemble dans un combat pour la primeur du nez. La prise en bouche d'abord épicée (cannelle et vanille) se lie en une bouche longue et cristalline. Une grande cuvée qu'il sera nécessaire d'attendre une année.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

A servir : de 2016 à 2021 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

A colour of ingot gold, a bouquet of acacia and hawthorne battling for first place. On the palate, cinnamon and vanilla, pure and full bodied with a very long and pure finish. A great wine which needs another year of cellaring.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

To be served: from 2016 until 2021 at 13~15C°