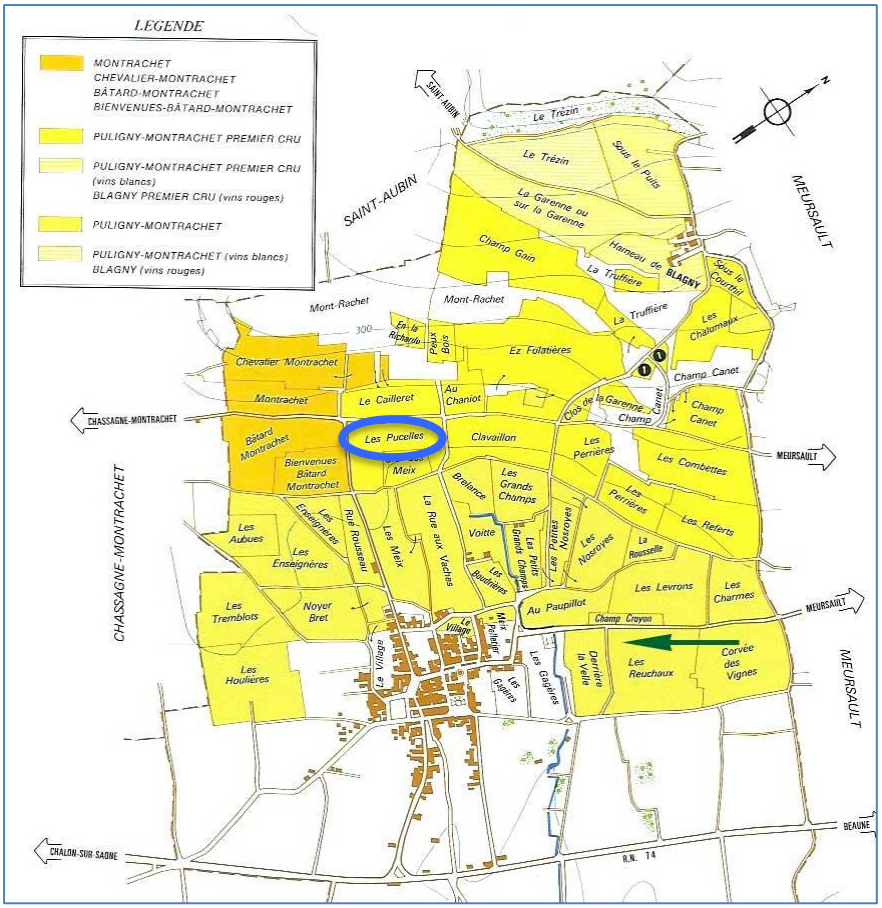
Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation :

Les fleurs d'eau, lys et muguet et un brin de silex frotté happent vos sens. Une attaque équilibrée et fine dessinent la trame d'un Puligny de bonne garde qui vous régalera en jeunesse après un passage en carafe.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

Tasting Note :

Your senses discover lily of the valley with a touch of flint. On the palate reserved, well balanced, fullness and length. A wine meriting patience which will be rewarded in some years.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

A servir : de 2015 à 2020 à 13~15C°

To be served : from 2015 until 2020 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