

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

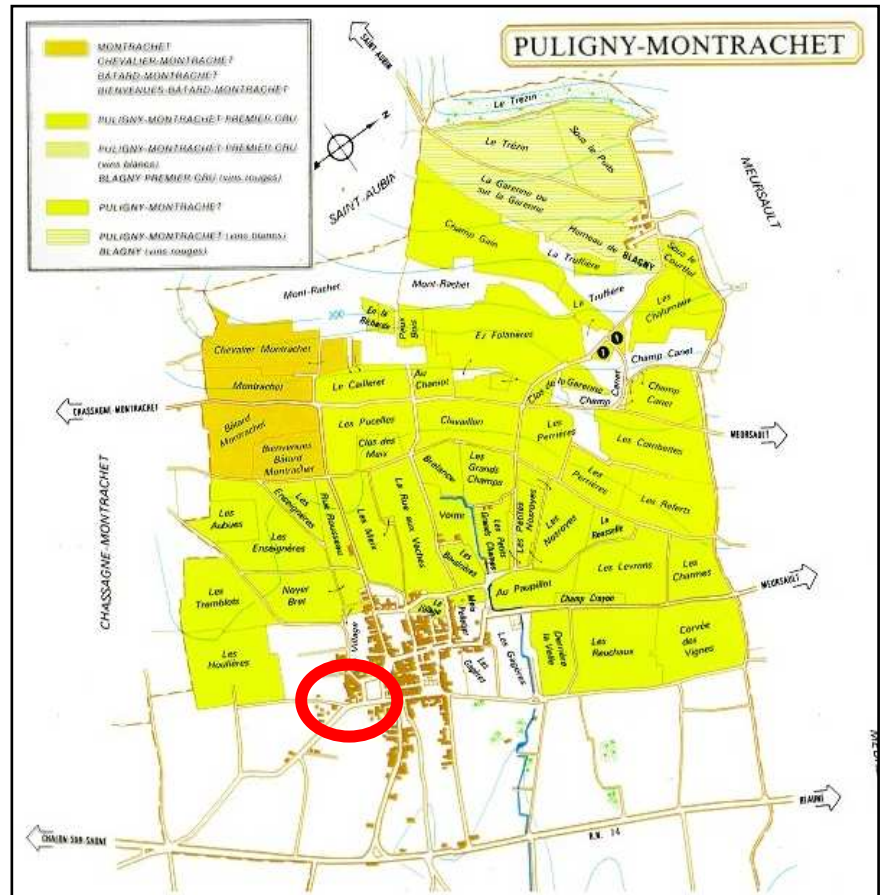
Jean Chartron

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 (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

**Dégustation :**

- Robe : Or paille
- Nez : fleur de cerisier et zeste de citron mêlés
- Bouche : tendue sur une matière où l'agrumes ainsi qu'un bel habit de bois laisse passer une acidité salivante.

**A servir :** de maintenant à 2014 à 13~15C°

**Particularité :** Malgré son niveau d'appellation générique, le Clos de la Combe se trouve au centre de Puligny-Montrachet, entourés d'AOC supérieures.

**Grape Varietal :** Chardonnay

**Type of soil :** clay and limestone

**Winemaking :**

100% Barrel fermentation (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 9 months.

**Tasting Note :**

- Colour: golden straw
- Bouquet: floral (cherry tree flower) and lime
- Palate: Tightened on a structure where the citrus and a light oakiness enhance a salty crispiness.

**To be served:** now until 2014 at 13~15C°

**Particularity:** Despite this wine is a generic Chardonnay, Clos de la Combe stands in the middle of Puligny-Montrachet, surrounded by higher AOCs.