

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

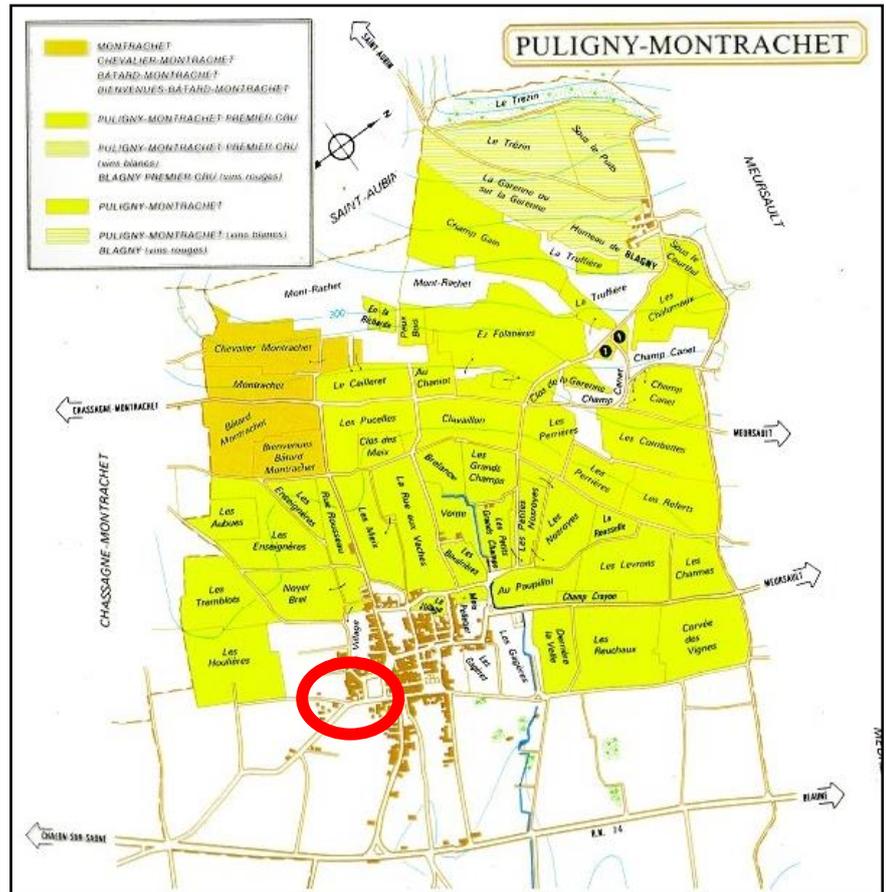
Jean Chartron

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 2015 à 13-15°C

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 2015 at 13-15°C

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