

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

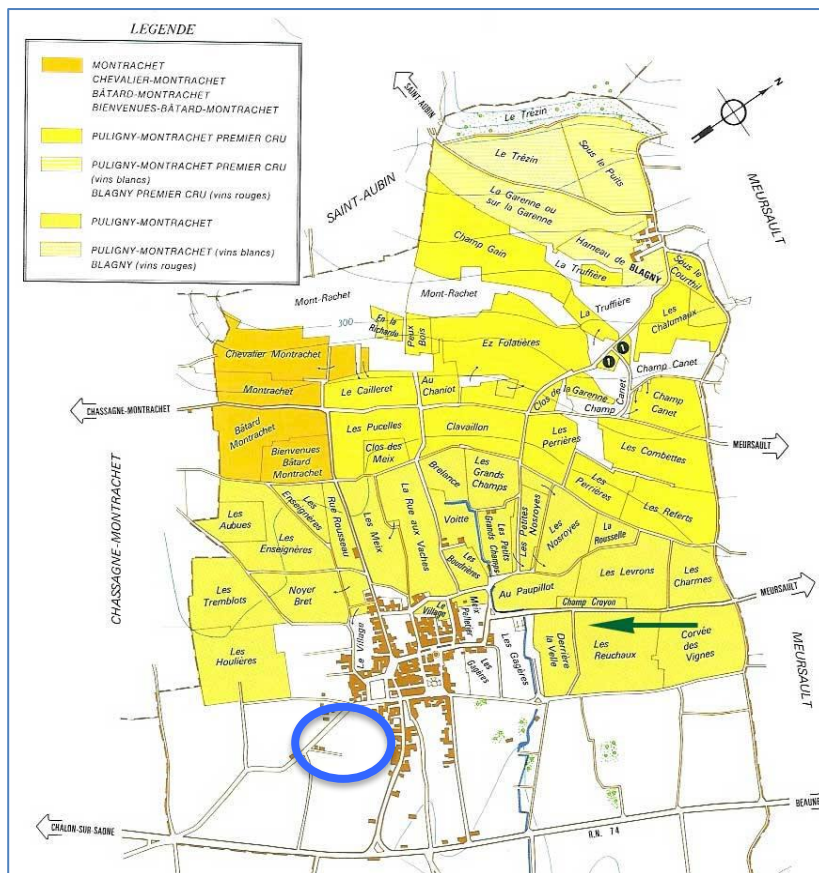
Vin de Bourgogne
2016

BOURGOGNE

" CLOS DE LA COMBE "

CHARDONNAY

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Derrière un bel or blanc le clos distingue les fragrances typiques d'un jeune chardonnay : les petites fleurs blanches des murets. Dès la mise en bouche le gras du fruit est présent. Sa largeur en bouche est soutenu par un boisé qui l'équilibre. Sa finale sapide en fait un vin qui pourra passer de la table basse du salon à la grande tablée du dimanche.

A servir : de 2017 à 2022 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (barrels aged 1and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note:

Behind a color of white gold, in the Clos de la Combe we perceive typical fragrances of a young chardonnay, tiny white wallflowers. On the palate the richness of the fruit is present; the body is supported and balanced by the oak, with a pleasant finish. This wine could pass from the coffee table to the dining room.

To be served: from 2017 until 2022 at 13~15°C