

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

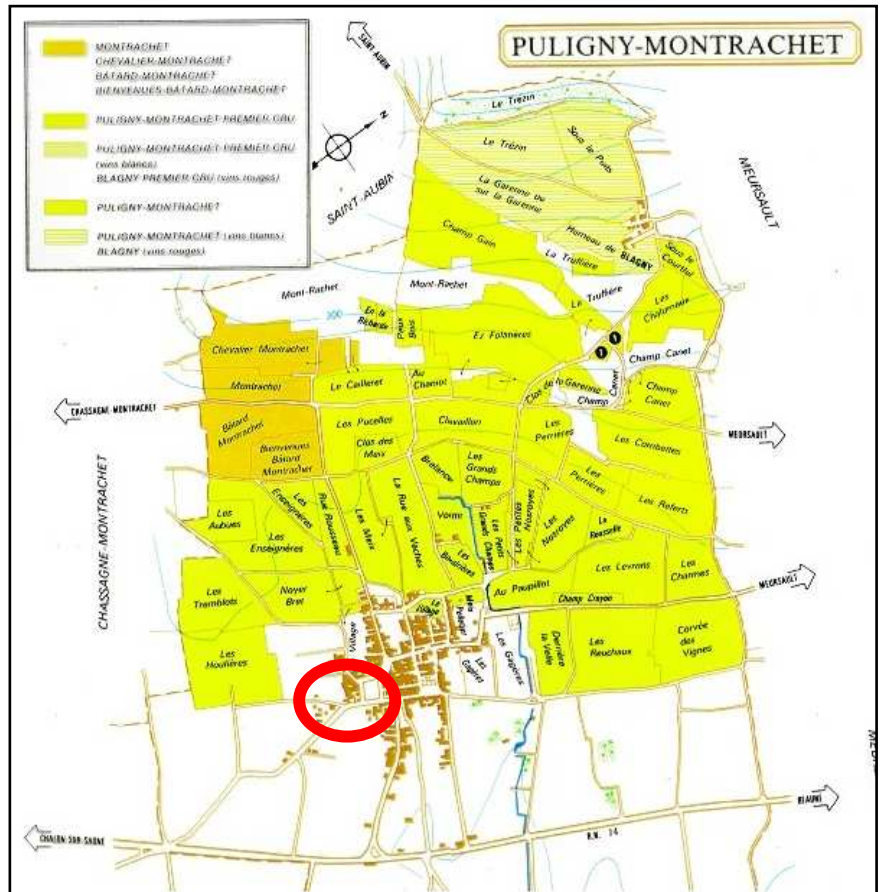
Jean Chartron

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 (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Dégustation :

- Robe : or pâle. Reflets verts.
- Nez : assez intense, fin, frais et fruité (agrumes, pomme, poire). Délicatement boisé.
- Bouche : tendre, bel équilibre entre fruit, boisé et rondeur. Arômes de fruits blancs mûrs.

A servir : de maintenant à 2010 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 (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 6 months.

Tasting Note:

- Colour: pale golden yellow with green reflections.
- Bouquet: quite intense, fine, fresh and fruity (citrus, apple, pear). Nicely oaked.
- Palate: tender, good balance between fruitiness, oakiness and roundness, ripe pear and apple aromas.

To be served : now until 2010 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.